

# 200

recetas de pan



**BLUME**

Joanna Farrow

# 200

recetas de pan





Título original:  
200 Bread recipes

Traducción:  
Clara Ucar Chapman

Revisión técnica de la edición en lengua española:  
Enaida García Ochozola  
Cooperación profesional:  
Centro de formación de cocineros y pasteleros de Barcelona del Art.  
Especialista en técnicas culinarias

Coordinación de la edición en lengua española:  
Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2010  
Reimpresión 2011

© 2010 Natureart, S.A. Editado por BLUME  
Av. Mare de Déu de Llorca, 20  
08034 Barcelona  
Tel. 93 205 43 60 Fax 93 205 14 41  
e-mail: info@blume.net  
© 2009 Octopus Publishing Group, Londres

I.S.B.N.: 978-84-8078-904-4  
Depósito legal: B-807-2011  
Impreso en Tallers Gràfics Soler, S.A.,  
Español de Umbregat (Barcelona)

Todos los derechos reservados. Queda prohibida  
la reproducción total o parcial de esta obra,  
sea por medios mecánicos o electrónicos,  
sin la debida autorización por escrito del editor.

WWW.BLUME.NET

En las recetas se va a presentar en este libro se utilizan medidas  
de cocina estándar. Una cucharada supone equivalente a 15 ml  
una cucharada de café equivale a 5 ml.

Entonces debería prestarle a la temperatura requerida,  
que siempre las instrucciones que vienen en el envase.

Las actividades sanitarias, aconsejamos no consumir alimentos crudos. Este libro  
incluye algunas recetas en las que se utilizan huevos crudos o otros derivados.  
Resulta recomendable y prudente que las personas vulnerables, tales como  
mujeres embarazadas, recién en período de lactancia, inmunidad, ancianos,  
bebés y niños en edad preescolar evitar el consumo de los platos preparados  
con huevos crudos o poco cocidos. Una vez preparados, estos platos  
deben mantenerse refrigerados y consumirse rápidamente.

Este libro de las recetas preparadas con frutas secas y derivado de los  
materiales. Es aconsejable que las personas que son alérgicas a suya  
reacciones alérgicas por el consumo de los frutos secos y sus derivados,  
o bien las personas más vulnerables como las que se indican en el párrafo  
anterior), evitar los platos preparados con estos productos. Compruebe  
también las etiquetas de los productos que adquiere para preparar los alimentos.

Los autores agradecen a Karmenová, Miroslav, Richard y a Pavlína  
por proporcionar las fotografías en las que se ha elaborado el pan de plátano  
para las recetas de esta obra.

Este libro se ha impreso sobre papel reciclado con máxima gama procedente  
de bosques sostenibles. En la producción de nuestros libros preparamos, con  
el máximo cuidado, cumplir con los requisitos medioambientales que promueven  
la conservación y el uso sostenible de los bosques, en especial de los bosques  
primarios. Asimismo, en nuestra preocupación por el planeta, invitamos a que  
el lector mantenga reciclado, y así lo tiene a nuestro conocimiento que que  
momentos de reciclado que una fábrica con sede en el Reino Unido (RSC)  
o de métodos prácticos, entre otros.



# contenido

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| introducción             | 6   |
| panes básicos            | 16  |
| panes salados            | 48  |
| panes planos             | 90  |
| panes individuales       | 112 |
| panes para celebraciones | 144 |
| panes dulces             | 158 |
| pasteles                 | 200 |
| panes sin gluten         | 216 |
| índice                   | 236 |
| agradecimientos          | 240 |



# introducción



# introducción

Las panificadoras se han convertido en el «utensilio de cocina» más popular y ansiado, al producir un pan recién horneado con sólo darle a un botón, lo que implica un mínimo esfuerzo por parte del cocinero.

Para los puristas, el proceso de mezclar, amasar y hornear manualmente es algo que no puede ser sustituido por una máquina, pero para muchos cocineros esta máquina es un sueño hecho realidad. ¿Qué hay mejor que poder programar un pan recién salido del horno que esté listo bien para la hora del desayuno o a lo largo del día, como tentempié o sándwich que acompañe a la comida principal?

En este libro se incluye una completa variedad de recetas, desde panes básicos hasta panes dulces y salados, o sin gluten, y pastitas de té y pasteles. Incluye ideas para elaborar masas a máquina, que se pueden rellenar, moldear y hornear de forma convencional, ampliando así la deliciosa variedad de los increíbles panes que se pueden elaborar con esta máquina.



## ingredientes

La mayoría de los ingredientes que se utilizan para hornear en panificadoras son los mismos que los que se emplean para la elaboración de pan manual, aunque el que utilice levadura necesitará otro tipo de máquina.

### levadura

Utilice la levadura de acción rápida o una fácil de mezclar. Este tipo de levadura, disponible en sobrecitos de 7 g o en bolsitas pequeñas, ha sido diseñada para que se mezcle directamente con el resto de los ingredientes del pan. (Las levaduras



frescas y secas deberán fermentar en líquidos antes de ser añadidas al resto de los ingredientes). Es importante utilizar la cantidad de levadura que se especifica en las recetas, ya que una cantidad demasiado pequeña evitará que la masa suba, y una cantidad excesiva hará que baje durante el horneado. Guarde la levadura en un lugar fresco y seco para que se conserve durante varios meses.

#### harinas

Si desea un pan con una textura ligera y esponjosa, deberá utilizar harina de fuerza para pan, la cual se elabora con trigo duro y tiene un alto contenido en gluten. La harina de fuerza de color marrón o la harina integral contienen salvado y germen de trigo, lo que tiene como resultado un pan muy sabroso con una textura menos esponjosa y más fibrosa. Dado que el salvado inhibe la acción del gluten, los panes integrales suben a menor velocidad, por lo que el programa para el grano integral de trigo de la panificadora será más prolongado. Entre otras harinas de trigo, se incluyen la malthouse y la harina con granos de trigo maltado, las cuales contienen una mezcla de harinas blancas e integrales y granos de trigo, lo que tiene como resultado un pan sabroso con un ligero sabor a nueces o almendras y una textura rústica. La harina de espelta es una antigua clase de harina de trigo. Con un menor contenido en gluten, tiene como resultado un pan menos esponjoso pero con un exquisito sabor y puede utilizarse en la mayoría de las recetas en las que

se utiliza harina blanca. Las harinas que no son de trigo, entre las que se incluyen la de cebada y la de centeno, tienen un bajo contenido en gluten y, si no se mezclan con ninguna otra, tienen como resultado un pan de textura más pesada. Si desea un pan más ligero, deberá mezclarlas con harina de fuerza blanca para pan.

#### harinas sin gluten

Las harinas sin gluten resultan ideales para las personas con intolerancia al gluten. Disponible en supermercados y en establecimientos de comida sana, por lo general, contienen una mezcla de diferentes harinas, como son la de patata, arroz y soja, en proporciones distintas. Algunas han sido especialmente diseñadas para que se utilicen en panificadora y contienen goma natural añadida, lo que ayuda a imitar una textura más parecida a la del pan. Sin embargo, el pan elaborado con harina sin gluten nunca tendrá el mismo sabor que el pan convencional.





### azúcar

El azúcar, que sirve para activar la levadura, se puede utilizar en sus distintas formas, desde el azúcar blanquilla, el mascabado, el sirope de arce, la miel o el extracto de malta. Si se requiere una gran cantidad de azúcar, como en el caso de las pastitas de té, se puede utilizar el programa para dulces a fin de que la máquina hornee a una temperatura inferior y evite que el pan se queme por los bordes. No utilice sucedáneos de azúcar.

### sal

La sal es esencial en la elaboración del pan, ya que controla la velocidad a la que la levadura fermenta. Utilice como mínimo media cucharadita.

### líquidos

Los líquidos siempre deberán añadirse fríos al molde de pan. Los que más se utilizan son el agua y la leche, aunque en ocasiones se añaden otros como son los zumos de fruta, la sidra y el yogur, con objeto de potenciar el sabor. No utilice leche fresca si va a emplear el temporizador, ya que es posible que

la leche se agrie; en su lugar deberá utilizar agua y añadir dos cucharaditas de leche en polvo.

### ingredientes enriquecedores

Para enriquecer la masa, podrá añadir mantequilla, aceite, huevo y queso. La mantequilla y el aceite actúan además como conservantes, haciendo que el pan continúe fresco durante más tiempo. Emplee mantequilla muy blanda en lugar de sacarla directamente del frigorífico. Podrá derretirla primero en el microondas. No utilice el programa de temporizador, si utiliza productos lácteos u otros ingredientes perecederos.

### hierbas, especias y otros condimentos

Las hierbas cortadas frescas o secas, las especias machacadas o en grano y otros potenciadores del sabor, como la vainilla, el azafrán y las pastas picantes se pueden utilizar para dar un sabor más intenso a la mayoría de los panes básicos. Añádalos



al principio del programa junto con la harina, si son secos, o a los líquidos si no lo son.

## programas de la máquina

Seleccionar el programa adecuado resulta esencial para obtener los mejores resultados. Los programas pueden variar según sea la panificadora, pero los que aparecen en este libro son los más comunes.

### básico

Este programa es quizás el más útil y el que más va a utilizar. Se emplea para los panes blancos básicos o para aquellos que tienen como ingrediente principal la harina blanca. Los panes enriquecidos dulces o salados se pueden elaborar también con este programa.

### integral

Los panes elaborados con harinas integrales requieren precalentarse durante más tiempo para que el grano absorba el líquido y se expanda, lo que tiene como resultado un pan más ligero y esponjoso.

### homeado rápido

En algunos modelos, este programa puede durar sólo una hora, lo que resulta útil cuando se ha quedado sin pan y lo necesita con cierta urgencia. A diferencia del resto de los programas, el agua (o cualquier otro líquido) se debe añadir templada para que la levadura se active rápidamente y acelere la subida. Dado que el tiempo para que suba es tan corto, deberá utilizar una mayor cantidad de levadura. La textura de estos panes es más densa y menos esponjosa, pero el pan tiene un sabor delicioso. En la mayoría de las máquinas, este programa dispone sólo de una opción para el color de la corteza.



### duice

Este programa se utiliza para los pasteles y los panes que contienen un alto contenido en azúcar. Hornee a una temperatura ligeramente inferior, a fin de evitar que el azúcar se queme.

### pastel

Utilice este programa para los pasteles, pastitas de té y panes sin levadura. La mayoría de las máquinas incluyen un ciclo de mezcla, por lo que lo único que tendrá que hacer es incorporar los ingredientes al molde y dejar que la máquina se encargue del resto, lo que resulta ideal si su horno está ocupado. Debido a que los diferentes modelos disponen de distintos tiempos de cocción, deberá comprobar si el pastel está listo en el momento que indica la receta, en lugar de esperar a que el programa finalice, ya que es posible que el pastel se hornee demasiado. Para comprobarlo introduzca un pincho en el centro del pastel, deberá salir limpio. Algunas máquinas para elaborar pan no disponen del ciclo de mezclado



en el programa de pasteles, en cuyo caso deberá mezclar los ingredientes del pastel de la forma convencional, retirar la cuchilla para amasar y colocar la mezcla en el molde para hornear. Consulte primero el manual.

### masa

Este es un programa muy útil si lo que desea es darle a los panes un toque personal, moldeando y, a continuación, horneándolos de forma convencional. Resulta también de utilidad para panes a los que añada una gran cantidad de ingredientes adicionales, ya que si los horneara en la máquina no subirían bien. El programa de masas resulta ideal para las bases de pizza, la focaccia, los panecillos dulces y las pastitas de té. No deberá retirar la masa de la máquina en cuanto el programa finalice, pero tampoco deberá dejarla en su interior demasiado tiempo, ya que la masa puede subir por encima del molde.

## otras funciones

### pitido para añadir otros ingredientes

En la mayoría de los modelos, los programas disponen de un pitido que indica cuándo se deben añadir los ingredientes adicionales, como los frutos secos, el queso, las nueces, las almendras, las hierbas, las semillas, entre otros, que no desea que se partan durante el amasado. En algunas máquinas, si está horneando pan o utiliza el programa para masas, deberá activar el modo de pitido, ya que la máquina no pitará de forma automática. Algunos modelos incluyen un dispositivo para añadir pasas o nueces que se puede rellenar de antemano, a fin de que los ingredientes se incorporen a la masa en el momento adecuado del programa. Si su máquina

no dispone de esta función, podrá añadir los ingredientes adicionales hacia el final del ciclo de amasado. La mayoría de los manuales le proporcionan un gráfico con las duraciones de los diferentes ciclos, por lo que si no se encuentra en la cocina podrá activar un temporizador que le recuerde cuándo agregar los ingredientes adicionales.

### color de la corteza

Las opciones de corteza clara, media u oscura dependerán de sus gustos personales. Seleccione la opción adecuada antes de pulsar el botón de inicio.

### temporizador programable

Este programa le ofrece la posibilidad de disponer de pan recién horneado por la mañana, después del trabajo o en el momento en que lo desee. No utilice ingredientes perecederos, como leche, yogur y huevos. Consulte el manual para seleccionar las opciones del temporizador programable.





### tamaño del pan

La mayoría de las máquinas para elaborar pan disponen de tres opciones.

- pequeño – 500 g
- grande – 750 g
- extra grande – 1 kg

La mayoría de las recetas de este libro son para panes de 750 g, y tendrá que seleccionar esta opción en el panel de control, antes de pulsar el botón de inicio, porque los tiempos del programa varían ligeramente en función del tamaño elegido.

### mantener caliente

La mayoría de los programas disponen de una función para mantener el pan caliente, mediante la cual aire caliente circula de 30 a 60 minutos más, una vez que el pan ha sido horneado. Para obtener los mejores resultados, retire el pan en cuanto esté horneado o al menos dentro del tiempo de la función para mantenerlo caliente, dado que transcurrido

ese periodo se creará condensación en el interior de la máquina y el pan se ablandará.

## cómo añadir los ingredientes

Los ingredientes siempre se habrán de añadir en el orden especificado en el manual de su modelo en particular, dado que añadirlos en el orden incorrecto puede resultar un fracaso. En la mayoría de las máquinas, primero van los líquidos, y a continuación, la harina, la levadura y el azúcar, aunque en algunas es al revés y los líquidos se añaden al final. El orden en el que se añaden los ingredientes es de particular importancia cuando se utiliza el temporizador programable o cuando la máquina dispone de un periodo de reposo antes de que el ciclo de amasado comience, con objeto de que la levadura se mantenga separada de los líquidos.

## consejos para obtener buenos resultados

- Mida siempre los ingredientes con precisión. Una cantidad errónea de levadura, líquidos o sólidos tendrá como resultado un pan de mala calidad. Las medidas de levadura deberán ser rasas, mientras que los líquidos que se midan en una jarrita se deberán leer a la altura de los ojos.
- Extraiga el molde de la máquina cuando añada los ingredientes iniciales.
- Si experimenta con una receta nueva, compruebe la consistencia de la masa después de algunos minutos de amasado. En ese momento, podrá añadir (cuidadosamente) un chorrito más de líquido si la masa está seca y la harina se adhiere a los bordes del molde o, en caso de estar muy húmeda, un poco más de harina.

- Se recomienda que los ingredientes adicionales que desee conservar en pedacitos, como pasas, frutos secos, verduras asadas, aceituna y fruta, sean añadidos cuando suene el pido que indica la adición de otros ingredientes. Si los añade al principio del programa podrán aplastarse, pudiéndose estropear así su sabor y textura.
- Utilice una espátula de plástico para raspar la masa que se haya pegado a las paredes del molde. No utilice nunca un cuchillo ni ningún utensilio metálico, ya que podría dañar la cobertura antiadherente.
- Resistase a la tentación de abrir la tapa una vez que el programa haya comenzado. Una ráfaga de aire frío ralentizará la subida o la cocción y puede tener como resultado un pan hundido. Sin embargo, algunas de las recetas sugieren que se pinte la masa con leche justo antes de hornear y se cierre la tapa con suavidad.
- No todos los panes tienen una corteza abovedada después de ser horneados. Algunas masas enriquecidas, al igual que los panes con bajo contenido en gluten o sin gluten, a menudo tienen un nivel raso o quedan ligeramente hundidos.
- La cuchilla de amasar a menudo se sale del molde junto al pan cuando lo pasa a la encimera. Retire la cuchilla en cuanto esté lo suficientemente fría para manipularla. Si la cuchilla se queda atascada, añada un poco de agua al molde y déjela en remojo durante 5 minutos; transcurrido ese tiempo deberá resultar fácil extraerla. No ponga el molde del pan en el agua de lavar los platos. Lávela con agua tibia y enjabonada y evite el uso de estropajos, dado que dañarían la cobertura antiadherente.
- Si se corta la luz o si la máquina se apaga durante el programa de forma accidental, vuelva a encender la máquina y el programa comenzará de nuevo. Si la máquina permanece apagada durante mucho tiempo, es probable que tenga que comenzar de nuevo o terminar el horneado de la forma convencional.
- Recuerde que al retirar de la máquina el pan cocido es como si lo sacara del horno, por lo que necesitará llevar guantes.
- Las recetas de panes convencionales no se pueden elaborar en una panificadora, dado que contienen proporciones diferentes de levadura, harina y líquidos. Sin embargo, la mayoría de las recetas de masas convencionales se pueden emplear con éxito, siempre que la cantidad de masa no rebase el borde superior del molde.
- Los panes elaborados en una máquina, sobre todo las recetas más básicas, no se conservan muy bien, por lo que se recomienda que se consuman el mismo día de su elaboración.





panes  
básicos



# pan blanco simple

## para 1 pan grande

tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

275 ml de **agua**

30 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

1 cucharadita de **sal**

475 g de **harina de fuerza**

**blanca para pan**, más un poco  
para espolvorear

2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**

1 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Espolvoree la superficie con la harina extra y espere a que se enfríe.

**Para preparar un pan de dos piezas con semillas** añada al molde 300 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de girasol, 1 ½ cucharaditas de sal, 3 cucharadas de cada uno de los siguientes ingredientes, semillas de sésamo, pipas de girasol y linaza, 475 g de harina de fuerza blanca para pan, 1 cucharadita de azúcar blanquilla y 1 ½ cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el orden que se especifica en el manual. Ajuste el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masas. Finalizado el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y corte un cuarto. Forme dos círculos con los dos pedazos de masa y coloque el más grande sobre una bandeja de horno engrasada. Coloque encima el círculo más pequeño y presione con el mango de una cuchara de palo enharinada ambas masas. Cúbrales sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido hasta que prácticamente haya doblado su tamaño. Precaliente el horno a 220 °C y hornee durante 25 minutos hasta que se dore. Páselo a una rejilla y deje que se enfríe.



# pan de avena y suero de leche

para **1 pan grande**

tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

125 ml de **agua**

175 ml de **suero de leche**

1 ½ cucharaditas de **sal**

425 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

50 g de **harina de avena** fina  
o media, más un poco para  
espolvorear

1 ½ cucharaditas de **azúcar  
blanquilla**

1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
**leche**, para pintar

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico y la opción que desee para la corteza.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte ligeramente la superficie de la masa con leche; espolvoree con la harina de avena extra y cierre la tapa con suavidad.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar torrijas con yogur, fresas y miel.** corte 4 rebanadas gruesas de pan. Bata 2 huevos en un plato con 3 cucharadas de leche. Coloque las rebanadas de pan en la leche y deje que empapen durante 5 minutos. Espolvoree 2 cucharadas de azúcar blanquilla en un plato y mézclelas con ¼ de cucharadita de canela molida. Caliente 15 g de mantequilla sin sal en una sartén grande con 1 cucharada de aceite de oliva suave y fría a fuego lento las rebanadas de pan, dándoles la vuelta una vez para que se doren por ambos lados. Rebócelas en el azúcar con la canela y sirvalas cubiertas de yogur griego, fresas y miel.



# pan de harina con granos de trigo malteado

para **1 pan grande**  
tiempo **3 horas y 30 minutos-5 horas**, dependiendo de la máquina

300 ml de **agua**  
30 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
500 g de **harina con granos de trigo malteado**  
1 cucharada de **azúcar moreno**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para pan integral, y la opción que desee para la corteza.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina, y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan de trigo doble de rápido horneado** añada al molde 275 ml de leche templada, 25 g de mantequilla ablandada, 2 cucharadas de sal, 250 g de harina de fuerza blanca para pan, 225 g de harina de espelta integral, 2 ½ cucharadas de levadura seca de acción rápida y 1 cucharadita de azúcar, siguiendo el orden que se especifica en el manual. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.



# pan de sésamo rápido

para 1 pan grande  
tiempo 1-2 horas, dependiendo  
de la máquina

275 ml de **agua**  
2 cucharadas de **aceite  
de girasol**  
1 cucharadita de **sal**  
2 cucharadas de **leche en polvo**  
2 cucharaditas de **semillas  
de sésamo**  
475 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
1 cucharada de **azúcar  
blanquilla**  
2 ½ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**  
**mantequilla** derretida,  
para pintar  
**semillas de sésamo**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Pinte la superficie del pan con la mantequilla y espolvoree con algunas semillas de sésamo extras. Dórelo en el grill, si lo desea.

**Para preparar un pan rápido de tres granos** prescinda de la leche en polvo y las semillas de sésamo de la receta y reduzca el azúcar a 1 ½ cucharaditas. Sustituya 175 g de la harina blanca por harina de pan malteada y 50 g más de copos de trigo morado. Justo antes de que el horneado comience, pinte ligeramente la superficie de la masa con leche y esparza los copos de trigo extras. Cierre la tapa con suavidad y espere a que finalice el programa.



# chapata

## para 2 panes

tiempo **2-3 horas**, dependiendo de la máquina, más el tiempo de reposo, moldeado y horneado

## para los ingredientes iniciales

150 ml de **agua templada**

125 g de **harina de fuerza**

**blanca para pan**

¼ de cucharadita de **azúcar blanquilla**

½ cucharadita de **levadura seca de acción rápida**

## para el acabado

225 ml de **agua**

2 cucharadas de **aceite de oliva**

1 ½ cucharaditas de **sal**

375 g de **harina blanca de fuerza para pan**, más un poco para espolvorear

1 ½ cucharaditas de **azúcar blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes iniciales al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Apague la máquina antes del segundo ciclo de amasado y deje que la masa repose durante al menos 4 horas.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela por la mitad (la masa deberá estar muy pegajosa). Con las manos bien enharinadas, forme dos panes, cada uno de 28 cm de longitud, y colóquelos en una bandeja de horno engrasada y enharinada. Déjelo sin tapar en un lugar cálido durante aproximadamente 30 minutos o hasta que su tamaño se haya incrementado en la mitad.

**Precaliente** el horno a 220 °C y hornee durante 20 minutos hasta que se doren y los panes suenen a hueco al darles golpecitos con las puntas de los dedos. Páselos a una rejilla para que se enfrien y espolvoree con harina.

**Para preparar una chapata de hierbas y tomates secados al sol**, escurra y corte en rodajas finas los tomates secados al sol en aceite de oliva. Corte en pedazos grandes una mezcla de hierbas frescas (como albahaca, perejil, orégano y tomillo). Elabore la masa en la máquina como se indica en la receta, utilizando el aceite de oliva del tarro de los tomates y añadiendo las rodajas de tomate y las hierbas cuando la máquina pite. Vuelque la masa sobre una superficie enharinada y acabe siguiendo la receta.



# pan corona

para **1 pan grande**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

175 ml de **agua**  
200 ml de **yogur natural**  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
500 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan sin**  
**blanquear**, más un poco  
para espolvorear  
2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada, extiéndala formando un círculo y haga un agujero en el centro con las puntas de los dedos. Agrande el agujero hasta que mida aproximadamente 12 cm de diámetro y el anillo de masa tenga un diámetro de unos 20 cm.

**Pase** el pan a una bandeja de horno engrasada y realice 3-4 cortes en la superficie. Engrase el fondo de un cuenco pequeño y colóquelo en el centro de la masa para que el agujero permanezca intacto. Cubra ambas masas y el cuenco con plástico transparente ligeramente impregnado en aceite y déjelo en un lugar cálido durante aproximadamente 30 minutos o hasta que su tamaño se haya incrementado en la mitad.

**Retire** el plástico transparente y el cuenco, espolvoree la masa con harina, precaliente el horno a 220°C y hornee durante 20-25 minutos hasta que haya subido del todo, se dore y el pan suene a hueco. Cúbralo con papel de aluminio después de 15 minutos, si se ha dorado demasiado. Páselo a una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan sencillo de masa fermentada**, siga como se indica la receta utilizando agua templada en lugar de fría y yogur griego en lugar de natural. Aumente la levadura a 2 ½ cucharaditas y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g. Antes de que comience, espolvoree la masa con harina extra. Cierre la tapa y espere a que finalice el programa.



# pan de nueces y miel

para **1 pan grande**  
tiempo **3 horas y 30 minutos-  
5 horas**, dependiendo  
de la máquina.

100 g de **nueces troceadas**  
350 ml de **agua**  
3 cucharadas de **miel clara**,  
más un poco para rociar  
40 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
350 g de **harina de fuerza  
integral para pan**  
150 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

**Tueste** ligeramente las nueces en una sartén a fuego lento  
o en el grill.

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la  
cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de  
las nueces, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa.  
Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del  
programa para pan integral y la opción que desee para la  
corteza, y añada las nueces cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la  
máquina y desmolde el pan en una rejilla para que se enfríe.  
Antes de servirlo, rocíelo con la miel extra.

**Para preparar panecillos de arce y nueces pacanas**, tueste  
ligeramente 100 g de nueces pacanas cortadas en pedazos  
grandes. Elabore el pan como se indica en la receta,  
sustituyendo las nueces por nueces pacanas y la miel por  
3 cucharadas de sirope de arce. Seleccione el programa  
de masa, corte la masa en 8 pedazos y colóquelos ejerciendo  
presión en 8 moldes de pan individual de 200 ml. Cubralos  
sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite  
y espere a que suban en un lugar cálido durante 30 minutos.  
Pinte con un poco de sirope de arce, precaliente el horno  
a 220°C y hornee durante 20 minutos hasta que hayan  
subido del todo y se doren. Antes de servirlos, rocíelos  
con un poco de sirope de arce.



# pan de semillas variadas

para **1 pan grande**  
tiempo **3 horas y 30 minutos-  
5 horas**, dependiendo de la  
máquina

para la **masa**  
300 ml de **agua**  
30 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
3 cucharadas de **semillas  
de sésamo**  
3 cucharadas de **pipas  
de girasol**  
3 cucharadas de **linaza**  
475 g de **harina malthouse**  
1 cucharada de **azúcar moreno**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**  
**leche**, para pincelar  
**semillas** extras, para espolvorear  
(opcional)

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan integral y la opción que desee para la corteza.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte la superficie de la masa con un poco de leche, espolvoree con un poco de semillas extras (si lo desea) y cierre la tapa con suavidad.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina, soltando el pan con una espátula si fuera necesario, y desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar bastones de queso con semillas**, siga como se indica en la receta, pero ralle muy fino 40 g de queso cheddar curado y añádalo a la máquina junto con la harina. Seleccione el programa para masa y, una vez finalizado, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 3 pedazos iguales. Deles forma de salchicha de unos 28 cm de longitud y páselos a una bandeja de horno engrasada, dejando espacio suficiente alrededor para que suban. Cúbralos, sin presionar, con plástico transparente impregnado en aceite y déjelos en un lugar cálido durante aproximadamente 30 minutos o hasta que su tamaño se haya incrementado en la mitad. Con un cuchillo enharinado realice cortes diagonales en la superficie de cada bastón, precaliente el horno a 200°C y hórnee durante 15-20 minutos hasta que suban y se doren. Páselos a una rejilla para que se enfríen.



# pan integral al estilo Boston

para **2 panes pequeños**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

250 ml de **leche**  
5 cucharadas de **jarabe  
de melaza**  
1 cucharadita de **sal**  
175 g de **harina de fuerza  
integral para pan**  
175 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**, más un poco  
para espolvorear  
50 g de **harina de centeno**  
50 g de **harina de maíz**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Lave bien dos latas vacías de 800 g de tomate, de patata nueva, o cualquier otra lata grande. Colóquelas en una bandeja de horno y engrase y forre las latas al igual que haría con un molde para pasteles.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela por la mitad. Forme dos bolas con cada trozo de masa e introdúzcalas en las latas. Cúbralas sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suban en un lugar cálido durante 40 minutos o hasta que la masa alcance la parte superior de las latas.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 25 minutos. Retire las latas y golpee las bases. Si el pan suena a hueco estará listo. En caso contrario, vuelva a meterlos en el horno un poco más de tiempo (pero sin volver a introducirlos en las latas). Páselos a una rejilla, espolvoree las superficies con un poco de la harina de pan blanca extra y espere a que se enfríen.

**Para preparar pan afrutado al estilo Boston**, trocee en pedazos grandes 75 g de ciruelas secas o dátiles deshuesados. Elabore el pan con el programa integral, un tamaño del pan de 750 g y la opción de corteza que desee. Añada los dátiles o las ciruelas secas cuando la máquina pite.



# pan de muesli para el desayuno

para **1 pan extra grande**  
tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

300 ml de **zumos de manzana**  
1 **huevo** grande, batido  
25 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
2 cucharadas de **leche en polvo**  
1 cucharadita de **surtido de**  
**especies molidas**  
125 g de **muesli con frutas**,  
más un poco para espolvorear  
425 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
50 g de **azúcar mascabado**  
claro  
1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**  
50 g de **pasas**  
**leche**, para pincelar

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de las pasas, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 1 kg del programa de pan blanco básico y la opción que desee para la corteza. Añada las pasas cuando la máquina pite.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte ligeramente la superficie de la masa con leche, espolvoree con un poco de muesli y cierre la tapa con suavidad.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina, soltando el pan con una espátula si fuera necesario, y desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar confitura de arándanos frescos**, como acompañamiento del pan, mezcle en una cazuela pequeña 1 cucharadita de harina de maíz con 1 cucharada de agua. Agregue 100 ml de zumo de naranja o de manzana, 3 cucharadas de azúcar blanquilla y una cucharadita de extracto de vainilla. Caliente a fuego lento sin dejar de remover hasta que espese ligeramente. Añada 200 g de arándanos congelados o frescos y cueza a fuego lento durante 1-2 minutos, hasta que los arándanos se ablanden y revienten. Viértala templada o fría con una cuchara sobre el pan y cúbrala con yogur griego.



# pan de carvi y centeno de horneado rápido

para **1 pan grande**  
tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina

200 ml de **agua** templada  
200 ml de **yogur griego**  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
1 cucharada de **carvi**  
325 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
175 g de **harina de centeno**  
1 cucharada de **azúcar**  
**blanquilla**  
2 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Espolvoree la superficie con la harina extra y espere a que se enfríe. Sírvalo en rebanadas finas.

**Para preparar un sándwich tostado de trucha ahumada y centeno:** mezcle 50 g de queso crema con 75 g de trucha ahumada sin piel y sin espina y 1 cebolleta cortada en pedazos pequeños. Mezcle 1 cucharada de aceite de infusión de chili con ¼ de cucharadita de azúcar blanquilla y 1 cucharadita de vinagre de vino. Tueste ligeramente dos rebanadas del pan de centeno y haga un sándwich con la mezcla de la trucha, un puñado de hojas de berro y el aliño.



# brioche

para 1 pan

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

3 huevos, batidos

75 g de mantequilla sin sal,  
ablandada

1/4 de cucharadita de sal

250 g de harina de fuerza  
blanca para pan

25 g de azúcar blanquilla

1 cucharadita de levadura seca  
de acción rápida

yema de huevo, para glasear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Engrase bien un molde para *brioche* de 750 ml o uno de pan de 1 kg.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y corte un cuarto. Forme una bola con el pedazo más grande e introdúzcala en el molde de *brioche*. Haga un agujero ancho y profundo con los dedos, forme otra bola con el resto de la masa e introdúzcala presionando suavemente en el agujero. (Si utiliza un molde de pan, haga un óvalo con la masa e introdúzcala en el molde).

**Cúbralo** sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y déjelo en un lugar cálido hasta que su tamaño se haya prácticamente duplicado. Precaliente el horno a 220 °C y hornee durante 20-25 minutos o hasta que se dore bien. (Cubra el pan con papel de aluminio, en caso de que la corteza se dore demasiado.)

**Después** de hornear deje el pan en el molde durante algunos minutos y desmóldelo en una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar bollos de brioche con chocolate**, prepare la masa como se indica en la receta y divídala en 8 pedazos. Introduzca 15 g de chocolate negro en el centro de cada pedazo y cúbralo con la masa. Colóquelos separados en una fuente de hornear engrasada. Cúbrales sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y póngalos en un lugar cálido hasta que su tamaño se haya prácticamente duplicado. Glasee y hornee, como se indica en la receta, durante 15 minutos.



# pan de cebada malteada y dátiles

para **1 pan grande**  
tiempo **2 horas y 45 minutos-  
3 horas y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina

250 ml de **leche**, más 1  
cucharada para pincelar  
5 cucharadas de **almíbar  
de dátiles** o **extracto de  
cebada malteada**  
25 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
1 cucharadita de **sal**  
325 g de **harina de cebada**  
150 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**, más un poco  
para espolvorear  
1 1/4 cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
150 g de **dátiles** deshuesados,  
cortados en pedazos  
**copos de cebada**, para  
espolvorear (opcional)

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de los dátiles, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para dulces. (Si la máquina no dispone de esta opción, utilice el programa para pan integral.) Agregue los dátiles cuando la máquina pite.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte ligeramente la superficie de la masa con leche, espolvoree con los copos de cebada (si lo desea) y cierre la tapa con suavidad.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Sirvalo untado con mantequilla y mermelada o miel, si lo desea.

**Para preparar panes de frutas con especias**, añada 2 cucharadas de surtido de especias molidas a las harinas y seleccione el programa para masas, agregando 150 g de ciruelas secas deshuesadas o higos secos cortados, en lugar de los dátiles, cuando la máquina pite. Finalizado el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y córtela por la mitad. Forme un óvalo con cada pedazo e introdúzcalos en dos moldes de pan engrasados de 500 g. Cubralos sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y póngalos en un lugar cálido durante 30-40 minutos o hasta que su tamaño se haya prácticamente duplicado. Precaliente el horno a 220 °C, hornee durante 20-25 minutos y vuelque los moldes sobre una rejilla para que se enfríen.



# pan de semillas de hinojo, miel y yogur

para **1 pan extra grande**  
tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

200 ml de **agua**  
150 ml de **yogur griego**  
4 cucharadas de **miel**  
**crystalizada**  
30 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
½ cucharadita de **sal**  
2 cucharadas de **semillas**  
**de hinojo**, troceadas  
en pedazos grandes  
500 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 1 kg del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina, soltando el pan con una espátula si fuera necesario, y desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar una ensalada de panzanella**, con el pan, ase 4 pimientos cortados en rodajas grandes y sin las semillas en un chorrito de aceite de oliva hasta que empiecen a dorarse. Parta 100 g de pan en pedazos del tamaño de un bocado y espáralos en una fuente de horno forrada con papel de aluminio. Rocíe con dos cucharadas de aceite y póngalos al grill hasta que se doren. Corte en cuatro pedazos 750 g de tomates sabrosos y tamice las semillas encima de un cuenco. Presione las semillas y la pulpa del tamiz para extraer el zumo. Coloque en una ensaladera los tomates, los pimientos, el pan, un puñado de hojas de albahaca, una chalota cortada en pedazos pequeños y una buena cantidad de aceitunas negras. Bata el zumo de tomate junto con un diente de ajo picado, 4 cucharaditas de vinagre de vino y sazone abundantemente. Vierta el aliño en la ensalada y mézclelo bien.



# pan de granada y arándanos rojos

para **1 pan grande**  
tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

325 ml de **agua**  
2 cucharadas de **aceite de oliva**  
1 cucharadita de **sal**  
3 cucharadas de **semillas  
de granada secas**  
125 g de **harina de trigo  
sarraceno**, más un poco  
para espolvorear  
1 cucharadita de **azúcar  
mascabado claro**  
1 1/4 cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
75 g de **arándanos rojos secos**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de los arándanos secos, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico y la opción que desee para la corteza. Añada los arándanos desecados cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Espolvoree ligeramente la superficie con la harina de trigo sarraceno extra y espere a que se enfríe. Sírvalo en rebanadas con queso crema y compota de fruta, si lo desea.

**Para preparar un pan de albaricoque, linaza y trigo sarraceno**, pique ligeramente 4 cucharadas de linaza en un molinillo de café que emplee sólo para moler semillas y especias (o utilice el cuenco pequeño de un robot de cocina). Elabore el pan como se indica en la receta, añadiendo 1/2 cucharadita de canela a la harina y sustituyendo las semillas de granada por linaza y los arándanos por 100 g de albaricoques.





panes salados



# stromboli de champiñones y mozzarella

para **1 pan**

(unas 8 rebanadas gruesas)

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

para la **masa**

225 ml de **agua**

3 cucharadas de **aceite de oliva**  
virgen extra

1 cucharadita de **sal**

400 g de **harina de fuerza**

**blanca para pan**

1 cucharadita de **levadura seca**  
**de acción rápida**

para el **acabado**

250 g de **champiñones de color**  
**castaño**, cortados en rodajas  
pequeñas

3 cucharadas de **aceite de oliva**  
virgen extra

300 g de **queso mozzarella**,  
en lonchas

25 g de **hojas de albahaca**

2 cucharaditas de **pimienta**  
**verde en grano** en salmuera,  
enjuagada y escurrida.

**sal marina**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Entretanto**, fría los champiñones en 2 cucharadas de aceite hasta que se doren y espere a que se enfrien.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y exténdala formando un cuadrado de 33 cm. Coloque las lonchas de mozzarella, las hojas de albahaca y los champiñones sobre la masa. Pique ligeramente la pimienta verde en grano y espárzala por encima del relleno con un poco de sal.

**Enrolle** la masa sin ejercer presión y pásela a una bandeja de horno engrasada con la unión en la parte de abajo. Pellizque los extremos para cerrarla. Cúbralo sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y déjelo en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Enharine** un pincho o un tenedor de carne y perfora toda la masa, asegurándose de atravesarla completamente. Rocíe con el resto del aceite y esparza la sal marina. Precaliente el horno a 220 °C y hornee durante aproximadamente 25 minutos hasta que suba y se dore. Sirvalo templado o frío.

**Para preparar un stromboli de gruyère y alcachofa**, prepare la masa siguiendo la receta. Escurre 275 g de alcachofas en aceite de oliva y trocéelas en pedazos grandes. Extienda la masa como antes y esparza 200 g de queso gruyère rallado, 2 dientes de ajo muy picados, la cáscara rallada de 1 limón y sazone. Termine como indica la receta.



# pan de mostaza y eneldo dulce

para **1 pan grande**

tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

200 ml de **agua**

150 g de **crema agria**

3 cucharadas de **mostaza**  
**en grano**

25 g de **eneldo**, troceado

1 cucharadita de **sal**

500 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

2 cucharadas de **azúcar**  
**blanquilla**

1 1/4 cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual, añadiendo a los líquidos la mostaza y el eneldo.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un paté cremoso de salmón ahumado**, como acompañamiento del pan recién horneado, corte en pedazos grandes 200 g de salmón e introdúzcalos en un robot de cocina. Añada 25 g de mantequilla derretida y enfriada, 1 cucharada de zumo de limón, 100 g de queso crema y pimienta negra en abundancia. Triture hasta que la mezcla quede homogénea, raspando las paredes del cuenco. Páselo a una fuente de servir pequeña y refrigérelo hasta que esté listo para servir.



# pan de pimentón dulce ahumado y chile

para **1 pan grande**

tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

275 ml de **agua**

2 cucharadas de **aceite de oliva**

1 cucharadita de **sal**

1 cucharadita de **pimentón dulce  
ahumado**

1 **chile rojo** fresco y suave,  
cortado por la mitad, sin  
semillas y muy picado

300 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

150 g de **harina de fuerza  
integral**

1 cucharadita de **azúcar  
blanquilla**

1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

50 g de **tomates secados  
al sol** en aceite, escumidos  
y troceados en pedazos  
grandes (opcional)

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de los tomates secados al sol, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza. En caso de utilizar tomates secos, agréguelos cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan de chile y cacahuets con especias** omita el pimentón dulce ahumado y los tomates secados al sol de la receta, sustituya el aceite de oliva por aceite de sésamo y agregue 75 g de manteca de cacahuete crujiente y 25 g de coco rallado cremoso. Añada 2 cebolletas muy picadas cuando la máquina pite. Justo antes de comenzar a hornear, pinte la superficie de la masa con leche y espolvoree el chile suave picado. Cierre la tapa con suavidad y espere a que el programa finalice.



# chapatas con especias

## para 4 chapatas

tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

## para la masa

200 ml de **agua**  
3 cucharadas de **aceite de oliva**  
1 cucharadita de **sal**  
1 cucharada de **semillas  
de comino**, ligeramente  
machacadas  
1 cucharadita de **canela molida**  
300 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
100 g de **harina de garbanzo**  
1 cucharada de **azúcar  
blanquilla**  
1 ½ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

## para el acabado

5 cucharadas de **aceite de oliva**  
2 **cebollas**, en rodajas finas  
3 **dientes de ajo**, picados  
400g de **garbanzos en lata**,  
enjuagados y escurridos  
1 cucharada de **menta** picada  
4 cucharadas de **cilantro** picado  
1 cucharada de **zumو de limón**  
250 g de **queso haloumi**,  
en dados  
**sal y pimienta negra**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, según el manual.

**Caliente** 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y fría las cebollas durante 10 minutos. Añada el ajo y, a continuación, los garbanzos, la menta, el cilantro, el zumo de limón y sazón.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y divídala en 4 pedazos. Forme un óvalo de unos 22 x 16 cm con cada uno y colóquelos en una fuente de horno engrasada. Mezcle el queso y los garbanzos y espárzalo sobre la masa. Dóblela sobre el relleno, de forma que éste siga visible. Cúbralo con plástico transparente impregnado en aceite y déjelo en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que su tamaño se haya incrementado en la mitad.

**Realice** ligeros cortes en la masa con un cuchillo enharinado y rocíe el resto del aceite de oliva. Espolvoree sal, precaliente el horno a 220 °C y hornee durante aproximadamente 20 minutos, hasta que haya subido y dorado ligeramente. Sírvalo templado.

## Para preparar un pan de cebolla y garbanzos con especias

Iría 1 cebolla roja pequeña muy picada en 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharada de semillas de comino ligeramente picadas y 1 cucharadita de canela molida. Agréguelo al molde de pan junto con 200 ml de agua, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal, 300 g de harina de fuerza blanca para pan, 100 g de harina de garbanzos, 1 cucharada de azúcar blanquilla y 1 cucharadita de levadura seca de acción rápida, según el manual. (Añada las cebollas junto con los líquidos.) Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico.



# espiral de gruyère, beicon e hinojo

## para 1 pan grande

(unas 8 rebanadas gruesas)

tiempo: 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

## para la masa

200 ml de **leche**

2 **dientes de ajo**, picados

50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

1 cucharadita de **sal**

350 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar  
blanquilla**

1 1/4 cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

## para el acabado

2 cucharadas de **aceite de oliva**

125 g de **beicon ahumado**,  
troceado

1 **bulbo de hinojo**, troceado

2 cucharaditas de **semillas  
de hinojo**, ligeramente picadas  
más un poco para espolvorear

175 g de **queso gruyère**, rallado  
**pimienta negra**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, según el manual. Añada el ajo y la leche.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Caliente** el aceite en una sartén y fría a fuego lento el beicon, el bulbo y las semillas de hinojo durante 10 minutos hasta que se ablande y se dore. Espere a que se enfríe.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un rectángulo de unos 38 x 30 cm. Esparza el beicon y la mezcla de hinojo a una distancia de los bordes de 2 cm. Espolvoree con todo el queso gruyère, menos 15 g, y sazone con pimienta.

**Enrolle** la masa sin ejercer presión, empezando por el lado más corto, y pásela a una bandeja de horno grande y engrasada con la unión en la parte de abajo. Levante uno de los extremos, retuerza la masa para crear una especie de espiral y repita el proceso con el otro extremo. Cúbrela con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Espolvoree** con el resto del queso y las semillas extras. Precaliente el horno a 220°C y hornee durante 25 minutos.

**Para preparar una espiral de tomate y tapenade**, añada a la masa 2 cucharadas de tomillo picado. Esparza 6 cucharadas de tapenade de aceitunas negras y 200 g de tomates cherry partidos por la mitad. Sazone con abundante pimienta negra, enróllela y cóctela como se indica la receta.



# pan de chocolate y chile

para **1 pan grande**

tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

250 ml de **agua**

3 cucharadas de **aceite  
de girasol**

1 ½ cucharaditas de **sal**

1 ½ cucharaditas de **chiles  
secos** picados

¼ cucharaditas de **canela  
molida**

75 g de **chocolate negro** (con un  
85 % de sólidos de cacao),  
rallado

1 cucharada de **cacao en polvo**

350 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

50 g de **harina de maíz**

2 cucharadas de **azúcar  
de melaza**

1 cucharadita de **levadura seca  
de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual. Agregue las especias, el chocolate rallado y el cacao en polvo junto con la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan con chile y mole de pollo con especias**, prepare el pan como se indica en la receta, omitiendo el chocolate y el cacao en polvo y añadiendo 25 g más de harina blanca para pan. Espolvoree 4 muslos de pollo partidos por la mitad con semillas de comino ligeramente picadas y sazón. Frialos en una cacerola resistente al fuego con 2 cucharadas de aceite vegetal hasta que se doren. Añada 1 cebolla grande picada y 2 dientes de ajo picados y fría durante 5 minutos más. En un robot de cocina triture 40 g de almendras escaldadas con 2 cucharadas de semillas de sésamo y 15 g de pan blanco desmigajado hasta que se muele. Agregue 450 ml de caldo de pollo y añada al pollo 15 g de chocolate negro, un puñado de cilantro fresco picado y sazón. Llévelo a ebullición y tápelos, precaliente el horno a 200 °C y hornee durante 50 minutos. Sirva rebanadas del pan de chile con el mole.



# pan de pasas, romero y aceite de oliva

para **1 pan grande**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos.**

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

325 ml de **agua**

100 ml de **aceite de oliva** virgen  
extra

2 cucharaditas de **sal marina**,  
más un poco para espolvorear

2 cucharadas de **leche en polvo**

2 cucharaditas de **semillas de**  
**hinojo**, ligeramente picadas

1 cucharada de **romero** picado

600 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharada de **azúcar**  
blanquilla

2 cucharaditas de **levadura seca**  
**de acción rápida**

100 g de **pasas**

**ramitas de romero**, para decorar

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de las pasas, siguiendo el orden que se especifica en el manual. Añada las semillas y el romero junto con la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa, añadiendo las pasas cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y forme un círculo. Con las puntas de los dedos, haga un agujero en el centro y extiéndala con la mano hasta que la masa tenga forma de anillo con un agujero de 10 cm de diámetro en el centro. Pase la masa a una bandeja de horno grande y engrasada, cúbrala sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suba en un lugar cálido durante aproximadamente 45 minutos o hasta que prácticamente haya duplicado su tamaño.

**Realice** cortes por encima con un cuchillo enharinado y esparza las ramitas de romero y la sal marina. Precaliente el horno a 220°C y hornee durante 40 minutos hasta que suba y se dore. Cubra el pan con papel de aluminio y retire las ramitas de romero, en caso de que empiecen a dorarse demasiado.

**Para preparar un pan de hierbas mediterráneas.**

prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo 2 cucharaditas de orégano seco en lugar del romero y suprimiendo las pasas. Agregue 25 g de hojas de albahaca troceadas y 2 cucharadas de alcaparras, escurridas y secadas, cuando la máquina pite. Termine siguiendo la receta, pero suprimiendo las ramitas de romero.



# pan de azúcar moreno a la cerveza

para **1 pan grande**  
tiempo **3 horas y 30 minutos-  
5 horas**, dependiendo  
de la máquina

para la **masa**  
200 ml de **Guinness o cerveza  
negra fuerte**  
100 ml de **agua**  
2 cucharadas de **aceite  
de girasol**  
1 cucharadita de **sal**  
100 g de **harina de centeno**  
375 g de **harina de fuerza con  
granos de trigo maltado**  
2 cucharadas de **azúcar  
mascabado oscuro**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**  
1 cucharada de **leche**,  
para pincelar  
1 cucharada de **semillas  
de amapola**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan integral y la opción que desee para la corteza.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte la superficie de la masa con la leche, espolvoree con las semillas de amapola y cierre la tapa con suavidad.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan en una rejilla para que se enfríe. Sirvalo con queso en conserva (véase más abajo), y si lo desea, con rodajas de manzana y uva.

**Para preparar el queso en conserva**, como acompañamiento del pan, desmenuce 200 g de queso cheddar o stilton en un robot de cocina y agregue 50 g de mantequilla ablandada, una buena cantidad de nuez moscada recién rallada y ½ cucharadita de mostaza inglesa. Triture ligeramente, agregue 2 cucharadas de cebollinos troceados y triture brevemente hasta que se mezcle. Páselo a una fuente de servir pequeña y póngalo a enfriar hasta que esté listo para servir. Si lo prefiere, cierre el queso herméticamente con mantequilla clarificada. Derrita 50 g de mantequilla en una cazuela pequeña y déjela reposar durante un par de minutos para que los sedimentos de vayan al fondo. Con una cuchara vierta la mantequilla clara por encima del queso y refrigérela.



# *schacciata* de tomate y cebolla

para **1 pan redondo**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**  
**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
275 ml de **agua**  
3 cucharadas de **aceite de oliva**  
1 cucharadita de **sal**  
475 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**  
1 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**  
4 cucharadas de **aceite de oliva**  
1 **cebolla roja** grande, en rodajas  
finas  
2 **dientes de ajo**, muy picados  
1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**  
3 cucharaditas de **pesto de**  
**aceitunas negras o pesto**  
**de tomates secados al sol**  
50 g de **tomates secados**  
**al sol**, escurridos y en rodajas  
1 manojo pequeño de **albahaca**  
**escamas de sal gorda**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, según en el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Caliente** 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén. Agregue la cebolla y el ajo y fría a fuego lento durante 5 minutos hasta que se ablanden. Retire un cuarto de la mezcla y resérvela para la cobertura. Añada el azúcar al resto de las cebollas y cueza durante algunos minutos más para que se caramelice.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela por la mitad. Forme un círculo de 23 cm con una de las mitades y colóquelo en una bandeja de horno impregnada de aceite. Esparza el pesto y cubra con las cebollas caramelizadas, tres cuartos de los tomates, la mitad de las hojas de albahaca y rocíe con 2 cucharadas de aceite.

**Extienda** el resto de la masa formando un círculo y cubra el anterior. Esparza por encima el resto de las cebollas, los tomates, las hojas de albahaca y un poco de sal. Cúbralo sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y póngalo en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 25 minutos. Páselo a una tabla de picar, rocíe el resto del aceite y sívalo templado y cortado en cuñas.

**Para preparar pesto casero de tomates secados al sol** escurra el aceite de 125 g de tomates secos y triturarlos en un robot de cocina con 25 g de piñones, 10 aceitunas negras picadas y 2 dientes de ajo picados. Añada 5 cucharadas de aceite de oliva, 25 g de queso parmesano rallado y sazone.



# pan integral irlandés

para **1 pan grande**

tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

300 ml de **Guinness o cerveza  
negra**

25 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

1 ½ cucharaditas de **sal**

2 cucharaditas de **jengibre  
molido**

275 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

175 g de **harina de fuerza  
integral**

3 cucharadas de **azúcar  
de melaza**

1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

**Mida** la Guinness en una jarra y deje que repose para que pueda calcular el nivel con precisión.

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual, añadiendo el jengibre junto con la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico y la opción que desee para la corteza.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan en una rejilla para que se enfríe.



# pan de tomate y aceitunas

para 1 pan grande  
tiempo 1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa  
275 ml de agua  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
475 g de harina de fuerza  
blanca para pan  
1 cucharadita de azúcar  
blanquilla  
1 1/4 cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

para el acabado  
125 g de aceitunas verdes  
sin hueso o rellenas,  
cortadas en trozos grandes  
40 g de tomates secados  
al sol (no en aceite),  
cortados en trozos grandes  
escamas de sal gorda  
y pimentón dulce,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y vuelque la masa sobre una superficie enharinada. Introduzca gradualmente las aceitunas y los tomates troceados. Forme un círculo de 20 cm de diámetro y con un cuchillo enharinado marque 8 cuñas, sin llegar a la base.

**Espolvoree** la sal y el pimentón dulce por encima de la masa, pásela a una bandeja de horno grande ligeramente engrasada, cúbrala sin presionar con plástico transparente y espere a que suba en un lugar cálido durante 30 minutos hasta que su tamaño se haya incrementado en la mitad.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 30 minutos. Cúbralo con papel de aluminio después de 15 minutos, si se ha dorado demasiado, y páselo a una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar pan con parmesano y panceta**, trocen en pedacitos pequeños 100 g de panceta, caliente 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén pequeña y fría la panceta con 1 chalota picada durante 5 minutos hasta que empiece a tomar color. Espere a que se enfríe y elabore el pan como se indica en la receta, añadiendo a la masa la panceta, la chalota y 50 g de queso parmesano rallado en lugar de las aceitunas y los tomates. Termine siguiendo la receta.



# pissaladière

para 1 tarta grande

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa

1 huevo grande, batido

1 cucharada de **aceite de oliva**

½ cucharadita de **sal**

250 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharada de **azúcar**  
**blanquilla**

¾ de cucharadita de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**

4 cucharadas de **aceite de oliva**  
virgen extra

625 g de **cebollas**, en rodajas  
finas

2 cucharaditas de **tomillo**,  
picado

50 g de **anchoas** enlatadas  
en aceite de oliva

10 **aceitunas negras** sin hueso  
**sal y pimienta negra**

**ramitas de tomillo**, para decorar

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina y ajuste la cuchilla. Ponga el huevo en una jarra y rellénela con agua hasta alcanzar 150 ml. Incorpore los ingredientes, siguiendo el manual, encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Compruebe la masa tras 5 minutos de amasado y agregue agua, si está seca.

**Prepare** la cobertura. Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén y fría las cebollas durante unos 20 minutos, remueva a menudo. Sin dejar de remover, incorpore el tomillo y sazone.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un fino círculo de unos 33 cm de diámetro. Colóquela en una bandeja de horno grande y engrasada, vuelva a darle forma circular y hágale un borde doblando hacia adentro los filos de la masa y presionando con fuerza. Espere a que repose durante 10 minutos sin taparla.

**Precaliente** el horno a 220 °C y hornee durante 5 minutos. Esparza la mezcla de cebolla formando una capa uniforme. Escurra la lata de anchoas y guarde el aceite. Corte las anchoas en tiras finas y colóquelas sobre la masa formando una celosía. Coloque las aceitunas en los espacios entre las anchoas y rocíe con el aceite de las anchoas y el aceite de oliva sobrante.

**Vuelva** a hornear la tarta durante 10-15 minutos hasta que se dore. Sirvala templada y adornada con ramitas de tomillo.

**Para preparar una tarta de champiñones y pesto**, prepare la masa como se indica en la receta, extiéndala y esparza por encima 5 cucharadas de pesto. Fría 300 g de champiñones cortados en rodajas en 3 cucharadas de aceite. Esparza por encima el pesto y termine siguiendo la receta.



# pan de limón y calabacín a la menta

para **1 pan grande**  
tiempo **3-4 horas**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de reposo

- 1 **calabacín grande**, de unos 225 g
- 2 cucharadas de **sal**, más ½ cucharadita
- 175 ml de **agua**
- 75 ml de **aceite de oliva**
- ½ cucharadita de **pimienta negra**, recién molida
- la cáscara rallada de 1 **limón**
- 2 cucharadas de **menta**, troceada
- 3 cucharadas de **alcaparras**, enjuagadas y escuridas
- 400 g de **harina de fuerza blanca para pan**
- 1 cucharada de **azúcar blanquilla**
- 1 ¼ cucharaditas de **levadura seca de acción rápida**

**Ralle** ligeramente el calabacín, mézclelo en un escurridor con 2 cucharadas de sal y espere a que repose durante 30 minutos. Enjuague el calabacín en abundante agua, envuélvalo en varias capas de papel de cocina y séquelo dando golpecitos.

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza, agregando el calabacín, el limón, la menta y las alcaparras cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla.

**Para preparar una salsa de yogur y feta**, como acompañamiento del pan tostado, bata en un cuenco 150 ml de yogur griego y 150 ml de mayonesa. Incorpore, sin dejar de remover, 2 cucharadas de cebollinos cortados y 2 cucharadas de perejil picado. Desmenuce 100 g de feta en el interior de la mezcla y remueva bien. Sazona con sal y pimienta, tápelo y refrigérela hasta que esté listo para servir.



# rosca de pan con queso manchego y espinacas

## para 1 rosca grande

(unas 10 rebanadas gruesas)

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de cocido,  
moldeado, reposo y horneado

## para la masa

2 cucharadas de **aceite de oliva**

1 **cebolla** pequeña, en rodajas  
finas

250 ml de **agua**

25 g de **queso parmesano**,  
rallado, más un poco para  
espolvorear

1 cucharadita de **sal**

450 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharada de **azúcar blanquilla**

1 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

## para el acabado

175 g de **hojas de espinaca**  
joven

200 g de **queso manchego**,  
en dados pequeños

½ cucharadita de **nuez**  
**moscada**, recién rallada

2 **dientes de ajo**, muy picados

50 g de **pasas**

50 g de **piñones**, ligeramente  
tostados

**huevo** batido, para glasear  
**sal y pimienta negra**

**Caliente** el aceite en una sartén, fría la cebolla a fuego lento hasta que se ablande y déjela enfriar.

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Agregue la cebolla y el queso junto con el agua. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Ponga** las espinacas en una cazuela con 1 cucharada de agua y tápela. Cueza a fuego lento, hasta que se ablanden. Escúrralas y séquelas a golpecitos entre capas de papel de cocina. En un cuenco, mezcle el manchego con la nuez moscada, el ajo, las pasas, los piñones y sazone.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un rectángulo de unos 40 x 30 cm. Esparza el relleno casi hasta los bordes. Enrolle, empezando por el lado más largo, y pásela a una bandeja de horno grande y engrasada con la unión en la parte de abajo. Doble los bordes hacia dentro para formar una rosca y presiónelos para cerrarla. Cúbrela con plástico transparente impregnado en aceite y déjela en un lugar cálido durante unos 45 minutos hasta que haya subido al menos la mitad de su tamaño.

**Pinte** la masa con huevo y esparza el parmesano rallado. Realice cortes verticales hacia el centro de forma que el relleno quede visible. Precaliente el horno a 200 °C y hornee durante 30-35 minutos. Sírvala fría o templada.

**Para preparar una rosca de chutney y queso cheddar**, siga como se indica en la receta, rellenando la rosca con 200 g de chutney de tomate y 250 g de queso cheddar rallado.



# rebanadas para picnic al estilo provenzal

para **10 rebanadas gruesas**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**

2 cucharadas de **aceite de oliva**  
4 cucharadas de **hierbas**  
picadas, como tomillo, orégano  
y romero

75 g de **queso parmesano**,  
rallado

250 ml de **leche**

1 cucharadita de **sal**

350 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharada de **azúcar**  
**blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca**  
de acción rápida

para el **acabado**

5 cucharadas de **pasta de**  
**tomates secados al sol**

350 g de **surtido de verduras**  
**asadas**, como pimientos,  
calabacines y cebollas rojas  
(véanse págs. 230-231)

2 cucharadas de **aceite de oliva**  
**leche**, para pincelar

25 g de **queso parmesano**  
rallado, para espolvorear  
**sal y pimienta negra**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual, y añadiendo las hierbas y el queso junto con la leche.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un cuadrado de 28 cm. Esparza la pasta de tomate y las verduras asadas, rocíe con el aceite y salpimiente.

**Enrolle** la masa para que el relleno quede cubierto y córtela en 10 rebanadas gruesas, coloque las rebanadas de forma escalonada sobre una fuente de horno grande y engrasada, apoyando cada rebanada en la anterior de forma que el relleno quede visible. Cúbra la sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante aproximadamente 40 minutos o hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Pinte** la masa con leche y esparza el queso. Precaliente el horno a 200°C y hornee durante 25 minutos hasta que suban y se doren. Sirvalas templadas, cortada en rebanadas.

**Para preparar un pan de picnic con queso stilton y puerros** prepare la masa como se indica en la receta pero reduciendo la cantidad de parmesano a 40 g. Corte en rodajas finas 350 g de puerros, sálteelos en 25 g de mantequilla hasta que se ablanden y espere a que se enfríen. Extienda la masa como se indica en la receta y esparza los puerros, 150 g de queso stilton cremoso y desmenuzado y una buena cantidad de pimienta negra. Enrolle la masa y termine como se indica en la receta.



# pizza de alcachofas y panceta

para 4 raciones

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

para la masa

200 ml de agua

2 cucharadas de **aceite de oliva**

1 cucharadita de **sal**

300 g de **harina de fuerza**

**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**

**blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca**

**de acción rápida**

para el **acabado**

275 g de **alcachofas** en aceite  
de oliva

100 g de lonchas de **panceta**,  
cortadas en pedazos grandes

5 cucharadas de **pesto**

4 cucharadas de **piñones**

75 g de **queso pecorino**

o **parmesano**, para servir

**pimienta negra**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Escurra** las alcachofas, reservando 2 cucharadas del aceite, y córtelas en rodajas finas. Caliente el aceite reservado en una sartén y fría la panceta hasta que empiece a tomar color.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colóquelo en una bandeja de horno grande y engrasada y extienda el pesto de forma que quede a 1 cm del borde. Esparza las alcachofas y, a continuación, la panceta, los piñones y abundante pimienta negra.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 15 minutos hasta que la corteza se dore un poco. Esparza abundante queso por encima antes de servirlo.

**Para preparar una pizza de cebolla y queso de cabra.** Fría 500 g de cebollas rojas cortadas en rodajas en 3 cucharadas de aceite de oliva hasta que se ablanden. Elabore la masa como se indica en la receta y córtela en 4 pedazos. Extienda cada pedazo formando un círculo de 20 cm de diámetro, páselos a 2 bandejas de horno engrasadas y esparza las cebollas. Corte finas lonchas de queso de cabra y colóquelas encima. Esparza en cada pizza unas cuantas aceitunas negras y espolvoree con orégano picado. Sazone con sal y pimienta, rocíe con 1 cucharada de aceite de oliva y hornee siguiendo la receta.



# pan con tomillo y patatas

para **2 panes pequeños**  
tiempo **1 hora y 30 minutos**-  
**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de cocido,  
moldeado, probado y homeado

500 g de **patatas harinosas**,  
cortadas en dados de 1 cm  
200 ml de **leche**  
75 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
2 cucharaditas de **sal marina**,  
más un poco para espolvorear  
2 cucharadas de **tomillo limón**,  
picado  
1/4 de cucharadita de **cúrcuma**  
**molida**  
475 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**  
1 1/2 cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**  
ramitas de tomillo, para decorar

**Cueza** las patatas en agua hirviendo con sal durante 10 minutos o hasta que estén tiernas. Escúrralas bien y agregue 150 g al molde. Tritúrelas hasta obtener un puré homogéneo y espere a que se enfríe.

**Extraiga** el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, menos las ramitas de tomillo, siguiendo el manual y añadiendo el puré de patatas junto con la leche. Seleccione el programa para masa. Derrita el resto de la mantequilla.

**Finalizado** el programa, incorpore amasando el resto de los dados de patata. Forme dos panes largos y finos. Colóquelos separados en una bandeja de horno grande y engrasada. Cúbralos con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suban, en un lugar cálido, durante 45 minutos.

**Pinte** los panes con la mitad de la mantequilla derretida y espolvoree con la sal marina. Precaliente el horno a 220 °C y hornee durante aproximadamente 25 minutos hasta que suban y se doren. Pinte con el resto de la mantequilla derretida y esparza unas ramitas de tomillo. Sírvalos templados o fríos.

**Para preparar un pan de patatas picante**, haga un puré con 200 g de patatas y espere a que se enfríe. Trocee 100 g de beicon y fríalo. Añada al molde de pan 200 ml de leche, 1 cucharadita de sal, 2 cucharadas de pasta de curry, 25 g de mantequilla ablandada, 15 g de cilantro troceado, 475 g de harina de fuerza blanca para pan, 2 cucharaditas de azúcar blanquilla y 1 1/2 cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el orden que especifica el manual y agregando las patatas junto con la leche. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico e incorpore el beicon cuando la máquina pite.



# pan con estragón y boniato

para **1 pan grande**  
tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina, más tiempo de  
cocción

200 g de **boniatos**  
175 ml de **leche**  
50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
2 cucharaditas de **sal**  
2 cucharaditas de **mostaza**  
**de Dijon**  
4 cucharadas de **semillas**  
**de mostaza**  
300 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
175 g de **harina de fuerza**  
**integral o harina con granos**  
**de trigo malteado**  
1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**  
100 g de **queso de cabra**  
**curado**, en dados  
5 g de **estragón**, sólo las hojas

**Pele** y corte en dados los boniatos y cuézalos en agua hirviendo durante aproximadamente 10 minutos hasta que estén tiernos. Escúrralos bien, agréguelos al molde, trítúrelos hasta obtener un puré homogéneo y espere a que se enfríe.

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción del queso y el estragón, siguiendo el orden que se especifica en el manual y añadiendo el puré de boniatos junto con la leche.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico, y la opción que desee para la corteza. Agregue el queso y el estragón cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan de calabaza con semillas y especias cajún**, pele, quitele las semillas, corte en dados 200 g de calabaza y cuézala en agua hirviendo hasta que se ablande. Escúrrela bien y elabore un puré. Añada al molde de pan 175 ml de leche, 50 g de mantequilla ablandada, 2 cucharaditas de sal, 2 cucharadas de surtido de especias cajún, 475 g de harina de fuerza blanca para pan, 1 cucharadita de azúcar y 1 ½ cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el orden que especifica el manual. (Agregue el puré de calabaza junto con la leche y el surtido de especias junto con la harina.) Incorpore 5 cucharadas de semillas de calabaza cuando la máquina pite. Después de hornear, desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.



# pan con queso rojo de Leicester y cebolla

para **1 pan grande**  
tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

- 1 cucharada de **aceite de oliva**
- 1 **cebolla roja**, cortada  
en rodajas finas
- 3 cucharaditas de **azúcar  
blanquilla**
- 250 ml de **agua**
- 100 g de **queso de Leicester  
rojo**, rallado
- 1 cucharadita de **sal**
- 1 cucharadita de **mostaza  
preparada** o **mostaza  
en polvo inglesa**
- ½ cucharadita de **pimienta  
en grano**, ligeramente picada
- 425 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**
- 1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción del aceite, la cebolla y el azúcar, siguiendo el manual.

**Seleccione** la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico y la opción de corteza clara. (Si su máquina no dispone de la opción de colores para la corteza, seleccione el programa para panes dulces para evitar que el queso oscurezca demasiado la corteza.)

**Caliente** el aceite en una sartén mientras el programa esté en funcionamiento. Añada la cebolla y fríala a fuego medio durante 5 minutos hasta que se ablande. Espolvoree con 1 cucharadita del azúcar, fría durante 5 minutos más, hasta que la cebolla se caramelicé ligeramente, y espere a que se enfríe.

**Incorpore** las cebollas poco a poco cuando la máquina pite.

**Desmolde** el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un rollo de espinacas y queso stilton**, añada al molde de pan 275 ml de leche, 25 g de mantequilla ablandada, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de macis molido, 425 g de harina de fuerza blanca para pan, 1 cucharadita de azúcar y 1 ¼ cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el manual, y seleccione el programa para masa. Cueza en una cazuela 100 g de hojas de espinacas lavadas y espere a que enfrien. Extienda la masa formando un cuadrado de 25 cm y esparta por encima las espinacas y 200 g de queso stilton desmenuzado. Enróllala y colóquela en un molde de pan rectangular engrasado de 1,5 kg. Cúbralo con plástico impregnado en aceite y espere a que suba durante 45 minutos. Precaliente el horno a 200 °C y hornee durante 35-40 minutos.



# pan de aceitunas marinadas y pesto

para **1 pan grande**  
tiempo **3-4 horas**, dependiendo  
de la máquina

200 ml de **agua**  
2 cucharadas de **aceite de oliva**  
2 cucharadas de **pesto**  
1 cucharadita de **sal**  
425 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**  
1 1/4 cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**  
125 g de **surtido de aceitunas**  
**marinadas**, partidas  
por la mitad

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de las aceitunas, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico y la opción de corteza que desee.

**Incorpore** las aceitunas cuando la máquina pite, añadiéndolas poco a poco para evitar que la cuchilla se atasque.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan con chile picante y emmental**, utilice 50 g de chiles jalapeños rojos en conserva. Sólquelos dando golpecitos con papel de cocina y píquelos ligeramente. Elabore el pan como se indica en la receta, suprimiendo el pesto y las aceitunas y añadiendo los chiles picantes troceados, 100 g de queso emmental en dados y 15 g de perejil o cilantro picado cuando la máquina pite.



panes planos



# pan de pita

para **8 panes**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

250 ml de **agua**

1 cucharada de **aceite de oliva**

1 cucharadita de **sal**

½ cucharadita de **comino**  
**molido**

375 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca**  
**de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 8 trozos iguales. Extienda cada pedazo formando un óvalo de aproximadamente 15 cm de largo y colóquelos en una sola capa sobre un trapo de cocina seco. Cúbralos sin presionar con un segundo paño de cocina seco y espere a que suba en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Precaliente** el horno a 230 °C, introduzca una fuente de horno enharinada y espere a que se caliente durante 5 minutos. Pase la mitad de los panes a la fuente y hornee durante 5-6 minutos hasta que empiecen a tomar color. Retírelos de la bandeja del horno y deje que se enfrien sobre una rejilla mientras hornea el resto. Envuelva los panes de pita todavía calientes en un paño de cocina limpio y seco para que se mantengan blandos hasta que vaya a servirlos. Si se enfrian, caliente los panes en el horno antes de servirlos.

**Para preparar mini panes de pita con hierbas y aceitunas,**

prepare la masa como se indica en la receta y agregue a la masa 50 g de aceitunas negras sin hueso y troceadas, un buen puñado de perejil picado y menta, cuando la máquina pite. Al el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 16 trozos. Extienda cada pedazo en una fina capa formando un óvalo de 10-12 cm de largo y termine como se indica en la receta.



# focaccia de tomate

## para 2 panes

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

## para la masa

475 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar  
blanquilla**

1 cucharadita de **sal**

1 ½ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

3 cucharadas de **aceite de oliva**  
275 ml de **agua**

## para el acabado

200 g de **tomates cherry**

unas cuantas **ramitas de romero**

unas cuantas **aceitunas negras**

1 cucharada de **escamas  
de sal**

3 cucharadas de **aceite de oliva**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela por la mitad. Forme con cada pedazo un óvalo de un tamaño ligeramente más grande que una mano.

**Pase** los panes a 2 bandejas de horno engrasadas y realice hendiduras en la superficie con el extremo de una cuchara de palo. Introduzca los tomates en algunas de las hendiduras, y pequeñas ramitas de romero y aceitunas en el resto. Espolvoree con las escamas de sal y déjelos sin tapar durante 20 minutos.

**Rocie** los panes con un poco de aceite, precaliente el horno a 200 °C y hornee durante 15 minutos. Cambie la posición de las bandejas para que los panes se horneen de forma uniforme. Rocie con el resto del aceite y sírvalos templados o fríos y cortados en pedazos.

**Para preparar una focaccia de gorgonzola, salvia y cebolla,** prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo a la harina 1 cucharada de salvia picada. Tras dar forma y realizar las hendiduras, esparza sobre los panes ½ cebolla roja en rodajas muy finas y 75 g de gorgonzola desmenuzado. Rocie con aceite de oliva siguiendo la receta y esparza pequeñas hojas de salvia a mitad del horneado.



# pan con aceite de oliva y sémola

para 6 panes

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado.

175 ml de agua

100 ml de aceite de oliva

2 cucharaditas de sal

200 g de harina de fuerza  
blanca para pan

200 g de sémola fina, más  
un poco para espolvorear

1 cucharadita de levadura seca  
de acción rápida

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 6 pedazos iguales. Forme una bola con cada uno y extiéndalas hasta que midan aproximadamente 15 cm de diámetro.

**Engrase** una bandeja de horno grande y espolvoree con la sémola. Coloque los panes a 2 cm de distancia sobre la bandeja de horno, esparza la sémola extra y presiónela con suavidad. Cúbrala sin presionar, con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Precaliente** el horno a 220 °C, hornee durante 12-15 minutos hasta que se doren y páselos a una rejilla para que se enfrien.

**Para preparar unas tostadas de habas con chorizo.**

prepare el pan como se indica en la receta y deje que se enfríe. Corte 300 g de chorizo en dados de 1 cm. Cueza 200 g de habas baby en agua hirviendo durante 3 minutos, escórralas, deje que se enfrien y páselas a un cuenco sin la piel. Caliente 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra en una sartén y fría a fuego lento el chorizo y 2 chalotas en rodajas finas durante 5 minutos, sin dejar de remover. Incorpore las habas, 2 cucharaditas de zumo de limón y un poco de sal y pimienta. Coloque cada pan en un grill medio hasta que se tuesten y sirvalos cubiertos de chorizo frío o templado y la muzzla de las habas.



para **8 panes**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y homeado

300 ml de **agua**

25 g de **manteca de cerdo**,  
derretida

2 cucharaditas de **sal**

2 cucharaditas de **semillas**  
**de hinojo**, picadas

450 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**

1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 8 pedazos iguales. Extienda cada uno formando un círculo de 23 cm de diámetro. Deje los círculos sobre la superficie enharinada durante 15 minutos, cubiertos con un paño de cocina seco y limpio.

**Caliente** una sartén grande o una plancha hasta que alcance una temperatura muy alta y luego baje el fuego al mínimo. Coloque un pedazo de masa en la sartén y cueza durante 5-6 minutos hasta que se dore bien. Pinche las burbujas que se formen con un tenedor y dele varias vueltas para evitar que el pan se agarre.

**Pase** la *piadina* a una bandeja o fuente y cúbrala con un paño de cocina húmedo y limpio para que el pan se conserve blando y caliente mientras cocina el resto.

**Para preparar rollos italianos con mozzarella y carnes curadas**, esparza sobre una *piadina* caliente 1-2 cucharaditas de pesto. Corte 75 g de mozzarella en lonchas finas y esparzalas por encima. Rocie con un poco de aceite de oliva virgen extra y abundante pimienta negra. Coloque encima del queso lonchas de carne curada (como jamón, coppa o salami). Si lo desea, esparza hojas de rúcula. Pliegue 3 veces la *piadina* antes de servirla.



# bastones con albahaca, ajo y mantequilla

para unos 20 bastones  
tiempo 1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa  
200 ml de agua  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
400 g de harina de fuerza  
blanca para pan  
1 cucharadita de azúcar  
blanquilla  
1 1/4 cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

para el acabado  
100 g de mantequilla sin sal  
4 dientes de ajo, muy picados  
un manojo pequeño de  
albahaca, hojas troceadas  
sal marina gorda  
pimienta negra

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina; ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela por la mitad. Extienda cada pedazo formando un óvalo de aproximadamente 35 x 18 cm. Páselos a 2 bandejas de horno engrasadas y córtelos en tiras de 2,5 cm, de manera que los bastones sigan unidos por los extremos.

**Espolvoree** la masa con un poco de sal gorda, cúbrala sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y déjela en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que la masa haya subido por los bordes.

**Precaliente** el horno a 220°C, hornee durante 8-10 minutos, hasta que el pan suene a hueco al darle golpecitos con las puntas de los dedos y páselo a 2 fuentes grandes.

**Derrita** un pedazo pequeño de mantequilla en una sartén y fría el ajo durante 2-3 minutos hasta que empiece a dorarse. Incorpore el resto de la mantequilla, las hojas de albahaca y pimienta a su gusto. Pinte con ella el pan caliente, separe los bastones y sirva de inmediato.

**Para preparar bastones de cilantro y comino**, prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo 2 cucharaditas de semillas de comino picadas. Derrita 25 g de mantequilla en una cazuela y fría a fuego lento una cebolleta en rodajas finas y 1 chile rojo en rodajas finas. Añada 4 cucharadas de cilantro picado y 75 g más de mantequilla. Caliente hasta que la mantequilla se haya derretido y pinte con ella el pan caliente.



# pan pide turco

para **4 panes pide**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos;**

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

para la **masa**

125 ml de **agua**

125 ml de **yogur natural**

2 cucharadas de **aceite de oliva**

2 cucharaditas de **sal**

4 cucharadas de **semillas**

**de sésamo**

400 g de **harina de fuerza**

**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**

**blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca**

**de acción rápida**

para el **acabado**

4 cucharadas de **aceite de oliva**

1 **cebolla** grande, picada

2 **dientes de ajo**, picados

250 g de **carne picada de**

**cordero**

un buen pellizco de **hebras**

**de azafrán**

1 cucharada de **semillas de**

**cilantro**, ligeramente picadas

75 g de **albaricoques secos**

ya preparados, en rodajas

65 g de **piñones**

**sal y pimienta negra**

**perejil** picado, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste

la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual

y añadiendo las semillas de sésamo y la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa

y seleccione el programa para masa.

**Elabore** la cobertura. Fría la cebolla durante 5 minutos.

Agregue el ajo y el cordero y fría durante 5-10 minutos hasta

que empiece a tomar color, separando la carne de cordero con

una cuchara de palo. Incorpore, sin dejar de remover, el azafrán,

el cilantro, los albaricoques y los piñones y cueza, sin dejar

de remover, durante 5 minutos. Salpimiente.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie

enharinada y divídala en 4 pedazos. Forme un óvalo de unos

20 cm de largo con cada pedazo, colóquelos en 2 fuentes de

horno engrasadas y pinche las bases con un tenedor. Esparza

la mezcla de carne a 1 cm de distancia de los bordes. Cúbralos

sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite

y espere a que suba en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Rocie** el resto del aceite por encima de los panes, precaliente

el horno a 200 °C y hornee durante 20 minutos hasta

que se doren. Espolvoree con el perejil antes de servirlos.

**Para preparar un pide de cebolla y feta**, prepare y dele forma

a la masa, según la receta. Pásela a las 2 bandejas de horno

y pinchelas con un tenedor. Esparza 200 g de queso feta por

encima de la masa a 1 cm de los bordes. Trocee 4 cebollitas

y pique 1 cucharadita de semillas de comino. Esparza las

cebollitas y las semillas por encima del feta y salpimiente. Rocie

cada pide con 1 cucharada de aceite de oliva antes de hornear.



# fougasse

para 2 panes

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

250 ml de **agua**

4 cucharadas de **aceite de oliva**,  
más un poco para rociar

1 ½ cucharaditas de **sal**

3 cucharadas de **surtido de**  
**hierbas** frescas y troceadas  
o 1 ½ cucharaditas de **surtido**  
**de hierbas** secas, como  
espliego, tomillo y romero

475 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**

1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**  
**sal marina gorda**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada, córtela por la mitad y extienda cada pedazo  
formando un óvalo de 30 x 20 cm.

**Pase** la masa a 2 bandejas de horno engrasadas. Realice  
5 cortes diagonales en la masa y abra los lados externos  
de los cortes, agrandando el hueco con un dedo. Cúbralos  
sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite  
y espere a que suba en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Precaliente** el horno a 220°C y hornee durante 8-10 minutos  
hasta que se doren. Rocíe con un poco de aceite de oliva y  
esparza por encima un poco de sal marina. Páselos a una rejilla  
transcurridos 10 minutos para que se enfrien completamente.

**Para preparar bastones de pan con aceitunas y parmesano**,  
prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo  
50 g de aceitunas negras troceadas y 50 g de queso  
parmesano rallado cuando la máquina pite. Extienda la  
masa en una superficie enharinada formando un rectángulo  
de aproximadamente 30 x 20 cm. Cúbralo sin presionar  
con un paño de cocina limpio y enharinado y deje que repose  
durante 20 minutos. Córtelo diagonalmente en tiras largas  
y finas, y colóquelas en una fuente de horno engrasada y  
espolvoreada con sémola. Pinte con huevo batido y espolvoree  
con sal. Precaliente el horno a 220°C, hornee durante  
15-20 minutos hasta que dore y déjelo enfriar.



# panes hindúes con semillas

para 6 panes

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

12 vainas de cardamomo

2 cucharaditas de semillas  
de cilantro

2 cucharaditas de semillas  
de comino

100 ml de agua

4 cucharadas de yogur natural

1 cucharada de aceite vegetal

1 cucharadita de sal

2 cucharaditas de semillas  
de cebolla negra

275 g de harina de fuerza  
blanca para pan

1 cucharadita de azúcar  
blanquilla

¾ de cucharadita de levadura  
seca de acción rápida

25 g de mantequilla o  
mantequilla clarificada

**Machaque** las vainas de cardamomo con un mortero para extraer las semillas y tire la cáscara. Agregue las semillas de cilantro y de comino y muélasalas.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de la mantequilla, siguiendo el manual y añadiendo las semillas junto con la harina. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 6 pedazos iguales. Extienda cada uno formando una lágrima de 22 cm de largo, colóquelos sobre bandejas enharinadas y espolvoree con harina. Cúbralos sin presionar con un paño de cocina seco y limpio y espere a que suba en un lugar cálido durante 20 minutos.

**Caliente** el grill a la máxima temperatura y caliente en él una bandeja de horno grande. Pinte la masa con la mantequilla y hornéela en 2 o 3 tandas hasta que se hinchen y se doren. Amontone los panes cocinados en una fuente y cúbrala con un paño de cocina seco y limpio mientras hornea el resto.

**Para preparar un pan hindú de coco:** suprima las semillas. Mezcle 50 g de almendras molidas, 25 g de coco rallado, 25 g de sultanas y una pizca de azúcar. Divida la masa en 12 pedazos y extienda cada uno formando lágrimas de 12 cm de largo. Humedezca los bordes de la mitad de las lágrimas con agua y esparza en el centro la mezcla de las almendras. Rocíe con 25 g de mantequilla derretida, coloque el resto de los pedazos de masa encima y vuélvalos a extender de forma que los panes tengan aproximadamente 22 cm de largo. Pinte con mantequilla y hornee como se indica en la receta.



# pan plano al estilo asiático

para **8 panes**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

50 g de **semillas de sésamo**

225 ml de **agua**

1 **diente de ajo**, picado

25 g de **raíz de jengibre**, rallada

25 g de **cilantro fresco**, picado

2 cucharadas de **aceite**  
de **sésamo**

2 cucharaditas de **sal**

450 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharada de **azúcar**  
**blanquilla**

1 1/4 cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

**Ponga** las semillas de sésamo en un robot de cocina y triture hasta que se partan. (No las muele).

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual y añadiendo las semillas, el ajo, el jengibre y el cilantro junto con el agua.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 8 pedazos iguales. Extienda cada uno formando un círculo de 20 cm de diámetro. Deje los círculos de masa en la superficie enharinada, cubiertos con un paño de cocina seco, durante 15 minutos.

**Caliente** una sartén grande y baje el fuego al mínimo. Coloque un pedazo de masa en la sartén y cueza durante 3-4 minutos, hasta que se dore bien. Pase el pan a una fuente y cúbralo con un paño de cocina húmedo, mientras cuece el resto.

**Para preparar rollos de pollo con especias**, corte en rodajas un manojo de cebolletas, 2 ramas de apio, caliente 3 cucharadas de aceite vegetal en una sartén y fríalo todo durante 2 minutos. Escúrralo y páselo a una fuente. Agregue a la sartén 3 pechugas de pollo cortadas en filetes finos y fría a fuego fuerte, sin dejar de remover, durante 5 minutos. Añada 4 cucharadas de salsa de chile dulce y 2 cucharaditas de vinagre de vino de arroz. Incorpore de nuevo las cebollas y el apio a la sartén y remueva. Con una cuchara vierta el relleno en 4 de los rollos (el resto puede guardarlos para otra ocasión) y esparza brotes de guisantes o judías germinadas. Enróllelos y sirvalos calientes.



# panes planos de garbanzos con especias

para 12 panes

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

100 g de **pasta de tahini**

2 cucharadas de **aceite de oliva**

2 cucharaditas de **sal**

1 cucharada de **mezcla**

**de especias baharat**

(véase a continuación)

375 g de **harina de pan de trigo**  
**kamut**

2 cucharaditas de **azúcar**

**mascabado claro**

1 cucharadita de **levadura seca**  
**de acción rápida**

**Ponga** la pasta *tahini* en una jarra medidora y rellénela con agua caliente hasta que alcance 275 ml. Remueva hasta que la pasta *tahini* se ablande, y espere a que se temple.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual y añadiendo las especias y la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 12 pedazos iguales. Extienda cada uno formando un óvalo de unos 12 cm de largo. Colóquelos sobre un paño de cocina bien enharinado, cúbralos con un segundo paño limpio y espere a que suba durante 20 minutos.

**Caliente** el horno a 230 °C, introduzca 2 fuentes enharinadas y espere 5 minutos. Pase los panes a las fuentes y hornee durante 5-6 minutos. Retírelos y envuélvalos en un paño seco para que se mantengan blandos hasta que vaya a servirlos.

**Para preparar una mezcla casera de especias baharat**

ponga en una sartén pequeña 1 cucharadita de cada uno de los siguientes ingredientes: granos de pimienta negra, semillas de cilantro, semillas de comino y clavos enteros. Añada las semillas de 10 vainos de cardamomo y la mitad de una rama de canela desmenuzada y fría en seco las especias hasta que se tuesten. Espere a que se entíen y viértalo en un molinillo para especias o en uno de café y triture hasta que quede bien molido. Vuélvelo en un cuenco e incorpore 1 cucharadita de pimentón dulce molido y  $\frac{1}{2}$  de nuez moscada recién molida. Podrá conservarlo en un recipiente hermético hasta 1 mes.



panes individuales



# berlinas de canela

para **10 berlinas**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos.**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y homeado

para la **masa**

**1 huevo** grande, batido

**225 ml** de **leche**

**2** cucharaditas de **extracto**  
**de vainilla**

**25 g** de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

$\frac{1}{2}$  cucharadita de **sal**

**450 g** de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

**50 g** de **azúcar blanquilla**

**1**  $\frac{1}{4}$  cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**

**100 g** de **azúcar blanquilla**

**1** cucharadita de **canela molida**  
**aceite**, para cubrir las berlinas  
al freirlas

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada y córtela en 10 pedazos iguales. Forme bolas  
y colóquelas separadas en una bandeja de horno engrasada.  
Cúbrala con plástico transparente impregnado en aceite  
y deje que suba en un lugar cálido durante 30-40 minutos  
o hasta que doble su tamaño.

**Mezcle** en una fuente el azúcar y la canela. Ponga 8 cm  
de aceite en una sartén y caliente hasta que un pedacito de  
pan chisporrotee y se dore durante unos 30 segundos.

**Fría** las berlinas, en tandas de 3-4, durante aproximadamente  
3 minutos, dándoles la vuelta una vez para que se doren por  
ambos lados. Escúrralas con una espumadera sobre varias  
capas de papel de cocina y fría el resto. Reboce las berlinas en  
el azúcar con la canela mientras sigan calientes. Sirvalas recién  
hechas con confitura de fresa y nata montada, si lo desea.

**Para preparar berlinas con salsa de chocolate** prepare  
la masa y deje que suba como se indica en la receta. Ponga  
100 g de chocolate para fundir en un cuenco resistente al calor  
junto con 15 g de mantequilla, 4 cucharadas de azúcar lustre y  
2 cucharadas de leche. Apoye el cuenco sobre una cazuela  
con agua hirviendo a fuego lento y espere a que se funda, sin  
parar de remover hasta que quede uniforme. Fría las berlinas,  
escumiéndolas y rebozándolas en el azúcar con las especias.  
Sirvalas acompañadas de jinitas con la salsa de chocolate.



# grissini

para **unos 32 bastones**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
275 ml de **agua**  
3 cucharadas de **aceite de oliva**  
1 cucharadita de **sal**  
475 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
1 ½ cucharaditas de **azúcar  
blanquilla**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**  
5 cucharaditas de **semillas  
de sésamo**  
2 cucharaditas de **semillas  
de hinojo**  
1 cucharada de **romero,  
albahaca o cebollino,  
troceados**  
1 **yema de huevo**, para glasear  
1 cucharadita de **escamas de  
sal marina**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada y córtela en 4 pedazos. Deje uno sin condimentar,  
incorpore amasando las semillas de sésamo en el segundo,  
las semillas de hinojo en el tercero y las hierbas troceadas  
en el cuarto. Corte cada cuarto en 8 pedazos y forme con  
cada uno un cordel de aproximadamente 25 cm de largo.  
Páselos a 2 bandejas de horno engrasadas, cúbralas sin  
presionar con un plástico transparente impregnado en aceite  
y déjelas en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta  
que la masa haya subido bien.

**Pinte** los bastones con la yema de huevo mezclada con  
1 cucharada de agua y espolvoree los no condimentados  
con las escamas de sal. Precaliente el horno a 200 °C,  
hornee durante 6-8 minutos hasta que se doren y páselos  
a una rejilla para que se enfrien.

**Para preparar grissini con sal aromática**, desmenuce la  
mitad de una hoja pequeña de laurel en un molinillo de café  
(que sólo utilice para moler hierbas) con ½ cucharadita  
de tomillo picado, ½ cucharadita de romero picado, ¼ de  
cucharadita de semillas de apio y ¼ de cucharadita de chiles  
secos. Sin dejar de remover, incorpore otra cucharadita de  
sal marina. Prepare la masa de los *grissini* como se indica  
en la receta, y dele forma sin añadir ni las semillas ni las  
hierbas. Pinte con el glaseado de la yema de huevo, espolvoree  
la sal aromática y termine como se indica en la receta.



# pastitas de té afrutadas

para **8 pastitas de té**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
300 ml de **leche**  
50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
½ cucharadita de **sal**  
1 cucharadita de **surtido  
de especias molidas**  
2 cucharaditas de **pasta de  
vainas de vainilla o extracto  
de vainilla**  
450 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
75 g de **azúcar mascabado  
claro**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
150 g de **surtido de frutas  
secas**, para glasear  
para el **acabado**  
**huevo batido**, para glasear  
**azúcar blanquilla**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes, a excepción de la fruta seca,  
siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa,  
seleccione el programa para masa, y añada la fruta seca  
cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada y córtela en 8 pedazos iguales. Forme una bola con  
cada uno y colóquelas a aproximadamente 3 cm de distancia  
en una bandeja de horno grande y engrasada. Cúbraia sin  
presionar con plástico transparente impregnado en aceite y  
déjela en un lugar cálido durante aproximadamente 30 minutos  
o hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Pinte** con el huevo batido, precaliente el horno a 220 °C  
y hornee durante 15-20 minutos hasta que suba y se dore.  
Páselo a una rejilla y espolvoree con el azúcar blanquilla.  
Sirvalas abiertas por la mitad y untadas con mantequilla.

**Para preparar bollitos alargados glaseados**, bata 2 huevos  
y rellene con leche hasta alcanzar 300 ml. Prepare la masa  
como se indica en la receta, omitiendo el surtido de especias  
y la fruta seca y sustituyendo los 300 ml de leche por la  
mezcla de huevos y leche. Coloque la masa en una superficie  
enharinada y cortela en 8 pedazos iguales. Forme un rollo  
alargado con cada uno y colóquelos en una bandeja de horno  
engrasada a una distancia de unos 4 cm. Espere a que los  
bollitos suban y hornéelos siguiendo la receta. Una vez fríos,  
esparza por encima el glaseado, que se elabora mezclando  
100 g de azúcar lustre con 2-3 cucharaditas de zumo  
de naranja o de limón.



# lacitos salados

para **35-40 lacitos**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**

275 ml de **leche**

1 cucharadita de **sal**

300 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

75 g de **harina de centeno**

1 cucharada de **azúcar**  
**blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca**  
**de acción rápida**

para el **acabado**

4 cucharaditas de **sal marina**

2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Ponga** 2 cucharaditas de sal marina en una cazuela pequeña junto con el azúcar y 3 cucharadas de agua. Caliente hasta que se disuelvan y páselo a un cuenco. Engrase 2 bandejas de horno.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un rectángulo de unos 35 x 25 cm. Cúbralo sin presionar con un paño de cocina seco y deje que repose durante 20 minutos. Corte el rectángulo horizontalmente a intervalos de 1 cm. Coja un pedazo de masa, una los extremos y retuérzalos, presionándolos por el lado curvado para darle forma al lacito. Forme más lacitos con el resto de la masa y colóquelos en 2 bandejas de horno engrasadas. Cúbrales sin presionar con un plástico transparente impregnado en aceite y déjelas reposar durante 20 minutos más.

**Precaliente** el horno a 220 °C y hornee durante 8 minutos hasta que se doren. Pinte con el glaseado de sal, espolvoree con más sal y espere a que se enfríe en una rejilla.

**Para preparar bastoncitos de romero y ajo**, prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo 1 diente de ajo machacado y 1 cucharada de romero muy picado junto con la leche. Extienda la masa y córtela en tiras de 25 cm y divídalas por la mitad en bastones más cortos. Pinte con yema de huevo mezclada con 2 cucharaditas de agua y 1 de azúcar. Colóquelos en bandejas de horno engrasadas y hornee como se indica en la receta.



# bollos de manhego y chorizo

para 12 bollos

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldado,  
reposo y horneado

225 ml de agua

3 cucharadas de aceite de oliva

100 g de queso manchego,  
rallado

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimentón  
picante molido

450 g de harina de fuerza  
blanca para pan

2 cucharaditas de azúcar  
blanquilla

1 ¼ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

125 g de chorizo, cortado  
en dados

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción del chorizo, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione el programa para masas y añada el chorizo cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada, divídala en 12 pedazos iguales y forme una bola con cada uno. Corte cuadrados de papel de hornear de 12 x 15 cm, coloque uno en una bandeja de bollos o buñuelos, deje caer encima una bola de masa y repita el proceso con el resto. Cúbralos sin presionar con un paño de cocina limpio y seco y déjelo en un lugar cálido durante 30 minutos, hasta que suban.

**Con** unas tijeras de cocina corte horizontalmente la parte superior de cada bollo. Precaliente el horno a 220 °C, hornee durante 20 minutos hasta que suban y se doren y páselos a una rejilla para que se enfrien.

**Para preparar una corona de parmesano y jamón,**

fría 100 g de jamón troceado en 1 cucharada de aceite de oliva hasta que se dore ligeramente. Prepare la masa como se indica en la receta, utilizando 75 g de queso parmesano rallado en lugar del manchego y añadiendo el jamón cuando la máquina pite. Una vez formadas las bolas de masa, colóquelas en un molde redondo engrasado de 20 cm. Deje que suban y hornee como se indica en la receta, aumentando el tiempo de cocción a 25-30 minutos. Después de hornear, páselos a una rejilla para que se enfrien y sirvalos como bollos individuales.



# mini panecillos de habas y queso de cabra

para **10 panecillos**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**

275 ml de **agua**

3 cucharadas de **aceite de oliva**

3 cucharadas de **cebollinos**,  
cortados con tijera

½ cucharadita de **pimienta**  
**negra**, más un poco para  
espolvorear

1 ½ cucharaditas de **sal**

475 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**

1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**

100 g de **habas baby** o **semillas**  
**de soja** congeladas

200 g de **queso de cabra**  
blando, en dados

**leche**, para pintar

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para masa.

**Cueza** las habas en agua hirviendo durante 1 minuto.  
Enjuáguelas en agua fría y séquelas dándoles golpecitos  
sobre un papel de cocina.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie  
enharinada, esparza las habas y el queso y mezcle amasando  
hasta que queden distribuidos de forma uniforme. Corte  
la masa en 10 pedazos iguales.

**Engrase** 10 moldes de pan individuales y colóquelos en una  
bandeja de horno. Introduzca un pedazo de masa en cada molde  
(si no dispone de moldes individuales, forme bolas con la masa).  
Cúbralos sin presionar con plástico transparente impregnado en  
aceite y deje que suban en un lugar cálido durante 30-40 minutos  
o hasta que hayan doblado su tamaño.

**Pinte** con un poco de leche, espolvoree con el resto de  
la pimienta negra. Precaliente el horno a 220°C y hornee  
durante 20-25 minutos hasta que suban y se doren  
ligeramente y páselos a una rejilla para que se enfríen.

**Para preparar panecillos de pepino, menta y feta**, prepare  
la masa como se indica en la receta y añada 2 cucharadas de  
menta troceada cuando la máquina pite. Incorpore amasando  
200 g de queso feta desmenuzado y 75 g de pepinos en  
vinagre escurridos y troceados en lugar de las habas y el queso  
de cabra. Forme 10 bolas y colóquelas separadas sobre una  
bandeja de horno engrasada y siga como se indica en la receta.



# mini panecillos de mesa

para 10 panecillos

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa

275 ml de agua

30 g de mantequilla sin sal,  
ablandada

1 cucharadita de sal

475 g de harina de fuerza  
blanca para pan

1 cucharadita de azúcar  
blanquilla

1 1/2 cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

para el acabado

1 yema de huevo, para glasear  
semillas de amapola o de  
mostaza negra, semillas de  
sésamo, semillas de hinojo,  
pimentón dulce, ramitas  
de romero, especias  
cajún ligeramente molidas  
y sal marina gorda

Levante y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masas. Al final del programa vuelque la masa sobre una superficie enharinada y córtela en 10 pedazos.

Coja 2 pedazos de masa y deles forma de cordel de 25 cm de largo. Enrolle cada pedazo en forma de espiral. Coja 2 pedazos más, divídalos en 3 bolas pequeñas y colóquelas formando un triángulo, con las bolas en contacto de forma que tengan forma de trébol. Coja otros 2 pedazos, deles forma de círculo y con unas tijeras realice 5 o 6 cortes desde el filo al centro de cada uno. Coja 2 pedazos de masa y deles forma de cordel de 23 cm de largo. Curve 1 extremo de 1 de los cordeles, ensarte el otro para formar un nudo y repita el proceso con el otro. Forme 2 óvalos con otros 2 pedazos de masa, con unas tijeras realice 4 pequeños cortes horizontales en la parte superior de cada uno e introduzca en ellos ramitas de romero. Coloque los bolillos en fuentes de horno grandes y engrasadas.

Cúbralas sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suban en un lugar cálido durante 20 minutos. Pinte con la yema de huevo mezclada con 1 cucharada de agua y espolvoree con las semillas, las especias, las hierbas y la sal. Precaliente el horno a 200 °C, hornee durante 10 minutos hasta que se doren y páselos a una rejilla para que se enfrien.

Para preparar panecillos de mesa con aceitunas y pesto, prepare la masa como se indica en la receta, sustituyendo 25 ml de agua por 2 cucharadas de pesto. Agregue 50 g de aceitunas verdes o negras troceadas cuando la máquina pite. Forme panecillos individuales y siga según la receta.



# espirales con especias

para 12 espirales

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

2 cucharaditas de **chiles secos**  
machacados

2 cucharaditas de **semillas**  
de comino

1 cucharada de **semillas**  
de cilantro

2 cucharaditas de **semillas**  
de hinojo

275 ml de **agua**

2 cucharadas de **aceite de**  
**girasol**

1 cucharadita de **sal**

475 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**

1 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

1 **yema de huevo**, para glasear

**Machaque** los chiles secos y las semillas de comino, cilantro e hinojo en un mortero y reserve 1 cucharadita para espolvorear. Levante y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual y añadiendo las especias machacadas junto con la harina. Seleccione el programa para masas.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 12 trozos. Extienda cada pedazo formando un cordel de unos 30 cm de largo, enróllelos dándoles forma de espiral y colóquelos en 2 bandejas de horno engrasadas a bastante distancia entre sí. Cúbralas sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suban en un lugar cálido durante 25-30 minutos.

**Mezcle** la yema de huevo con 1 cucharada de agua y pinte la masa. Espolvoree con las especias machacadas reservadas, siguiendo el patrón de la espiral.

**Precaliente** el horno a 220 °C, hornee durante 8-10 minutos, hasta que se doren y las bases suenen a hueco al darles golpecitos, y páselos a una rejilla para que se enfrien.

**Para preparar nudos con sésamo**, ponga 50 g de semillas de sésamo en una sartén pequeña y fría en seco a fuego lento, agitando la sartén, hasta que las semillas empiecen a tostarse. Prepare la masa como se indica en la receta, sustituyendo las especias machacadas por las semillas tostadas. Divida la masa en 12 pedazos iguales y forme con cada uno un cordel de unos 23 cm de largo. Haga un nudo con cada uno y colóquelos bien separados en las fuentes de horno. Termine como se indica en la receta, espolvoreando los nudos con semillas de sésamo.



# mini panecillos con chirivía

para **10 panecillos**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de cocido,  
moldeado, reposo y horneado

150 g de **chirivías pequeñas**,  
troceadas  
2 cucharadas de **aceite de oliva**  
1 buen pellizco de **hebras  
de azafrán**, desmenuzadas  
1 ½ cucharaditas de **sal**  
450 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
1 cucharadita de **azúcar  
blanquilla**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
4 cucharadas de **perejil**, picado  
1 **chile rojo**, medio picante, sin  
semillas y cortado en rodajas  
finas  
**leche**, para pintar

**Cueza** las chirivías en agua hirviendo durante 10 minutos hasta que estén tiernas. Escúrralas, reserve el líquido, prepare un puré y deje que se enfríe.

**Mida** 275 ml del jugo de la cocción, alcanzando dicha cantidad con agua si fuera necesario. Levante y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción del perejil y el chile, siguiendo el manual y añadiendo el puré de chirivías junto con el líquido. Encaje el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione el programa para masa y añada el chile y el perejil cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 10 trozos. Engrase moldes de flan de 10 x 150 ml. Forme una bola con cada pedazo e introdúzcalas en los moldes. Colóquelos en una fuente de horno y cúbralos sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite. Déjelos en un lugar cálido durante 25-30 minutos o hasta que la masa haya subido por encima de los moldes.

**Pinte** con leche, precaliente el horno a 220 °C, hornee durante 10-15 minutos, hasta que se doren y las bases suenen a hueco al darles golpecitos con las puntas de los dedos, y páselos a una rejilla para que se enfrien.

**Para preparar panecillos integrales de cebolla y zanahoria.** cueza 150 g de zanahorias en abundante agua hasta que estén tiernas. Escúrralas y prepare un puré, reservando 275 ml del jugo de la cocción. Fría 1 cebolla pequeña troceada en 1 cucharada de aceite de oliva hasta que quede tierna. Prepare el pan como se muestra en la receta y sustituya las chirivías por las zanahorias y el líquido, y 200 g de la harina blanca por harina integral.



# panecillos con albahaca y tomates cherry

para **8 panecillos**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado.

para la **masa**

**300 ml de agua**

**25 g de hojas de albahaca**

**6 cucharadas de aceite de oliva**  
virgen extra

**1 ½ cucharaditas de sal**

**½ cucharadita de orégano seco**

**475 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**

**1 cucharadita de azúcar**  
**blanquilla**

**1 ¼ cucharaditas de levadura**  
**seca de acción rápida**

**2 cucharadas de alcázaras,**  
enjuagadas y escurridas

para el **acabado**

**4 cucharadas de pasta**  
**de tomate secado al sol**

**600g de tomates cherry,**  
partidos por la mitad

**150 ml de yogur griego**

**4 cucharadas de mayonesa**

**½ cucharadita de pimienta**  
**negra**

**sal**

**Parta** en pedazos pequeños la mitad de las hojas de albahaca. Levante y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore al molde el agua, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, el orégano, la harina, el azúcar y la levadura, siguiendo el manual. Seleccione el programa para masa y añada las hojas partidas de albahaca y las alcázaras cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 8 pedazos iguales. Forme un círculo con cada uno de aproximadamente 15 cm de diámetro y colóquelos en 2 fuentes de horno grandes y engrasadas a una distancia de unos 5 cm. Cúbrelas con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suban en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Esparza** la pasta de tomate a 1 cm de los bordes y ponga las mitades de tomate. Precaliente el horno a 230°C y hornee durante 15 minutos hasta que suban y los tomates se ablanden.

**Entretanto,** corte el resto de la albahaca y mézclela con el yogur, la mayonesa, la pimienta y un poco de sal. Pase los panecillos a fuentes de servir, rocíe con el resto del aceite y espolvoree con un poco más de sal. Sirvalos acompañados con un poco de yogur.

**Para preparar panecillos con estragón y espárragos.**

prepare la masa como se muestra en la receta, añadiendo a la masa un puñado de hojas de estragón en lugar de la albahaca. Recorte 400 g de puntas de espárragos, en caso de ser muy largas pártalas por la mitad y escáldealas en agua hirviendo durante 1 minuto. Divida la masa siguiendo la receta y forme óvalos de 18 cm de largo. Esparza 4 cucharadas de pesto y amontone los espárragos por encima. Rocíe con aceite de oliva y espolvoree con sal antes de servirlos.



# rosquillas con almendras y guindas

para 10 rosquillas

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

para la masa

1 huevo grande, batido

150 ml de leche

75 g de mantequilla sin sal,  
ablandada

1/4 de cucharaditas de sal

325 g de harina de fuerza  
blanca para pan

75 g de almendras molidas

50 g de azúcar dorado

1 1/4 cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

150 g de guindas secas

para el acabado

huevo batido, para glasear

almendras fileteadas,

para esparcir por encima

azúcar lustre, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, a excepción de las guindas, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione el programa para masa y añada las guindas cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 10 trozos iguales. Forme una bola con cada uno y haga un agujero en el centro con el dedo enharinado, agrandándolo poco a poco dando vueltas con el dedo.

**Coloque** los aros de masa a 4 cm de distancia en 2 fuentes de horno grandes y engrasadas. Cúbrelas sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suban en un lugar cálido hasta que prácticamente hayan doblado su tamaño.

**Pinte** los aros ligeramente con el huevo batido y esparza por encima almendras fileteadas en abundancia. Precaliente el horno a 220 °C, hornee durante 10-15 minutos hasta que suban y se doren ligeramente y páselos a una rejilla para que se enfrien. Sirvalos espolvoreados con azúcar lustre.

**Para preparar rosquillas de manzana y nueces pacanas** prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo 1 cucharadita de surtido de especias y sustituyendo las guindas por 75 g de nueces pacanas picadas y 75 g de manzanas para repostería. Una vez horneados, mezcle 100 g de azúcar lustre con 2-3 cucharaditas de agua. Para preparar un glaseado poco espeso, y rocíe las rosquillas.



# savarins de higos y clementina

para **8 savarins**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**

**2 huevos**, batidos

**75 ml de leche**

**75 g de mantequilla sin sal**,  
ablandada

**1/4 de cucharadita de sal**

**250 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**

**40 g de azúcar dorado**

**1 cucharadita de levadura seca**  
**de acción rápida**

para el **acabado**

**200 g de azúcar dorado**

**5 cucharadas de Drambuie**

o **licor con sabor a naranja**

**2 cucharadas de zumo de limón**

**6 clementinas**, peladas  
y en gajos

**4 higos frescos**, cada uno  
cortado en 6 cuñas

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina,  
ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa  
al molde siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada y divídala en 8 trozos iguales. Engrase 8 moldes  
para flan, o moldes metálicos individuales de un tamaño  
similar, e introduzca en ellos los pedazos de masa. Cúbralos  
sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite  
y espere a que suban en un lugar cálido hasta que la masa  
alcance la parte superior de los moldes.

**Precaliente** el horno a 220 °C y hornee durante 15 minutos  
hasta que suban y se doren.

**Prepare** el almíbar. Ponga el azúcar en una cazuela mediana  
con 500 ml de agua y caliente a fuego lento hasta que el  
azúcar se haya disuelto. Llévelo a ebullición, cueza durante  
5 minutos y, sin dejar de remover, incorpore el licor y el zumo  
de limón. Añada las clementinas, cueza a fuego lento durante  
1 minuto y, a continuación, agregue las clementinas, cueza  
durante 30 segundos más y cuele las frutas.

**Retire** los *savarins* de los moldes y con una cuchara vierta  
2 cucharadas del almíbar por encima de cada uno. Hierva  
el almíbar restante, redúzcalo aproximadamente a la mitad  
para que quede muy caramelizado y espere a que se enfríe.

**Coloque** los *savarins* y las frutas en fuentes de servir y vierta  
por encima el almíbar antes de servir.



# panecillos crujientes con sal y pimienta

para **12 panecillos**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

275 ml de **agua**

25 g de **mantequilla sin sal,**  
ablandada

475 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

1 cucharadita de **azúcar**  
**blanquilla**

1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

2 cucharaditas de **sal marina**

2 cucharaditas de **granos de**  
**pimientas de varios colores,**  
picados

1 cucharada de **harina**  
**de sémola**

**leche,** para pintar

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore al molde el agua, la mantequilla, la harina, el azúcar, la levadura y ½ cucharadita de sal, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Mezcle** el resto de la sal con la pimienta y la sémola y espolvoree la mezcla en una fuente.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 12 pedazos iguales. Forme una bola con cada uno y pinte las superficies ligeramente con leche. Reboce en la mezcla de sal y pimienta y colóquelas en una bandeja de horno grande y engrasada a aproximadamente 4 cm de distancia. Cúbrala sin presionar con un paño de cocina limpio y seco y deje que suban en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Precaliente** el horno a 220 °C, hornee durante unos 10 minutos hasta que suban y se doren y páselos a una rejilla para que se enfrien.

**Para preparar panecillos cubiertos de harina,** prepare la masa como se indica en la receta, aumentando la sal de la masa a 1 cucharadita y sustituyendo el agua por leche. Al final del programa, divida la masa en 8 pedazos iguales y forme un óvalo plano con cada uno de aproximadamente 1 cm de grosor. Colóquelos en una fuente de horno enharinada, pinte ligeramente con leche y espolvoree con abundante harina. Espere a que reposen sin tapar durante 30 minutos. Haga un hueco en el centro de cada panecillo y hornee siguiendo la receta hasta que se doren por los bordes.



# panecillos abiertos de Devonshire

para **12 panecillos abiertos**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**  
**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
300 ml de **agua fría**  
2 cucharadas de **mantequilla**,  
a temperatura ambiente  
½ cucharadita de **sal**  
2 cucharadas de **leche en polvo**  
500 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
2 cucharaditas de **azúcar**  
**blanquilla**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**  
**huevo batido**, para glasear  
250 g de **confitura de fresa**  
250 g de **nata cuajada**  
**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 12 pedazos iguales. Forme una bola con cada uno y colóquelas en una bandeja de horno grande y engrasada, dejando un pequeño espacio alrededor de cada una. Cúbralas sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suban en un lugar cálido durante 20-30 minutos.

**Pinte** los panecillos con huevo batido, precallente el horno a 200 °C, hornee durante 10 minutos hasta que se doren y las bases suenen a hueco al darles golpecitos con las puntas de los dedos y páselos a una rejilla para que se enfrien.

**Cuando** estén listos para servir, haga un corte diagonal profundo, pero sin llegar a la base. Con una cuchara vierta la confitura en el corte y añada cucharadas de nata cuajada. Páselos a fuentes de servir y espolvoree con el azúcar lustre.

**Para preparar panecillos abiertos al limón**, prepare y hornee la masa como se indica en la receta, añadiendo a la masa las cáscaras muy ralladas de 2 limones. Para el acabado, corte los panecillos como antes y rellénelos con un poco de nata montada y crema de limón.



# espirales: con jengibre y manzana

para **12 espirales**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
**2 huevos**, batidos  
**175 ml de leche**  
**2 cucharadas de mantequilla**,  
a temperatura ambiente  
**½ cucharadita de sal**  
**500 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
**50 g de azúcar blanquilla**  
**1 ¼ cucharaditas de levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **relleno**  
**400 g de manzanas para**  
**cocinar**, peladas y sin corazón  
**1 cucharada de zumo de limón**  
**2 cucharadas de agua**  
**50 g de azúcar blanquilla**  
**125 g de surtido de frutas**  
**secas de buena calidad**  
**2 cucharadas de jengibre**  
**glaseado**, ya cortado

para el **acabado**  
**2 cucharadas de azúcar**  
**blanquilla**  
**4 cucharadas de leche**  
**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina; ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Entretanto** prepare el relleno. Corte en dados las manzanas y colóquelas en una cazuela con el zumo de limón, al agua, el azúcar y la fruta seca. Tápele y hierva durante 5 minutos hasta que empiecen a ablandarse. Retire la tapa y cueza durante 3-5 minutos más hasta que el líquido se haya evaporado, las manzanas estén tiernas y las frutas secas se hayan hinchado. Sin dejar de remover, incorpore el jengibre y deje que se enfríe.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y forme un rectángulo de unos 38 x 30 cm.

**Esparza** la mezcla de manzana por encima de la masa, a una distancia de los bordes de unos 2 cm, y enróllela comenzando por uno de los bordes más largos.

**Corte** la masa en 12 rebanadas gruesas y colóquelas, con el corte en la parte superior, formando 3 hileras de 4 espirales en un bandeja para asado untada con mantequilla, con una base de 30 x 20 cm. Cúbrala sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante 30 minutos.

**Precaliente** el horno a 200 °C, hornee durante 20-25 minutos hasta que se doren y las espirales del centro suenen a hueco al darles golpecitos. Cuando estén casi listas, prepare el glaseado calentando el azúcar y la leche hasta que el azúcar se haya disuelto. Cueza durante 1 minuto, pinte las espirales aún calientes y espolvoree con el azúcar lustre.



panes para  
celebraciones



# ciambella mandorlata

para **1 pan grande**

(unas 15 rebanadas gruesas)

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

para la **masa**

**2 huevos**, batidos

**100 ml de leche**

la cáscara muy rallada de

**2 limones**, más 3 cucharadas

de zumo

**75 g de mantequilla sin sal,**

ablandada

**1 cucharadita de sal**

**½ cucharadita de canela molida**

**450 g de harina de fuerza**

**blanca para pan**

**75 g de azúcar blanquilla**

**1 ½ cucharaditas de levadura**

**seca de acción rápida**

para el **acabado**

**15 g de mantequilla sin sal,**

derretida y enfriada

**1 cucharadita de canela molida**

**3 cucharadas de azúcar**

**blanquilla**

**100 g de almendras**

**escaladas**, muy picadas

**1 yema de huevo**, para glasear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual, y agregando la cáscara y el zumo de limón junto con la leche. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Ponga** en un cuenco la mantequilla derretida e incorpore, sin dejar de remover, la canela, el azúcar y las almendras hasta lograr una mezcla uniforme.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela por la mitad. Forme con cada pedazo dos cordeles gruesos de aproximadamente 45 cm de longitud. Enrosque los cordeles y colóquelos en una bandeja de horno engrasada y forrada, formando con los extremos una media luna. Cúbrala con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante 50-60 minutos o hasta que su tamaño se haya incrementado en la mitad.

**Mezcle** la yema de huevo con 1 cucharadita de agua y pinte la masa por encima. Esparza la mezcla de las almendras, presionándola ligeramente en la masa. Precaliente el horno a 200 °C, hornee durante unos 35 minutos hasta que esté bien dorado, cubriendo el pan con papel de aluminio, si comienza a dorarse demasiado y páselo a una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan trenzado con praliné de naranja y nueces**, prepare la masa como se indica en la receta, utilizando cáscara y zumo de naranja en lugar del limón. Para la cobertura, sustituya las almendras por nueces troceadas y el azúcar blanquilla por azúcar mascabado claro y termine como se indica en la receta.



# corona de pascua griega

## para 1 pan grande

(unas 15 rebanadas gruesas)

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

## para la masa

**2 huevos**, batidos

**200 ml de leche**

**3 cucharadas de brandy**

**50 g de mantequilla sin sal**,  
derretida

**½ cucharadita de sal**

**2 cucharaditas de carvi**

**625 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**

**25 g de azúcar blanquilla**

**2 cucharaditas de levadura seca**  
**de acción rápida**

## para el acabado

**huevo batido**, para glasear

**1 clara de huevo**

**2 cucharaditas de azúcar**  
**blanquilla**

**5 huevos cocidos**, pintados de  
rojo con colorante alimentario

**50 g de almendras escaldadas**

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla

e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual y agregando el brandy junto con la leche.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y córtela en 3 pedazos iguales. Forme con cada uno un cordel de aproximadamente 50 cm de largo, trence los 3 cordeles y páselos cuidadosamente a una bandeja de horno grande y engrasada, doblando los extremos para formar una bola de masa trenzada y circular. Pinte ligeramente la superficie con el huevo batido, cúbrala sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante aproximadamente 45 minutos o hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Mezcle** la yema de huevo con el azúcar y pinte la masa por encima. Introduzca suavemente los huevos duros en la superficie y decore con las almendras. Precaliente el horno a 200 °C y hornee durante aproximadamente 50 minutos hasta que la masa suene a hueco al darle golpecitos con las puntas de los dedos. Si la superficie comienza a dorarse demasiado, cúbrala con papel de aluminio durante el horneado. Páselo a una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar mantequilla de miel**, como acompañamiento del pan tostado para el desayuno, ponga en un cuenco 100 g de mantequilla sin sal derretida y bata hasta que quede homogénea. Agnégue 150 g de miel cristalizada y bata bien hasta que la mezcla quede uniforme. Páselo a un plato pequeño y refrigérelo hasta que esté listo para servir.



# stollen

## para 1 pan pequeño

(unas 10 rebanadas gruesas)

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

## para la masa

200 ml de **leche**

la cáscara muy rallada

1 **limón**

50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

½ cucharadita de **sal**

½ cucharadita de **surtido**

**de especias molidas**

350 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

50 g de **azúcar dorado**

1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

75 g de **sultanas**

50 g de **avellanas escaldadas**,  
troceadas

50 g de **cáscara confitada**,  
troceada

## para el acabado

250 g de **mazapán de**

**avellanas**, (véase más abajo)

o **mazapán de almendras**,

(véanse págs. 184-185)

**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de las sultanas, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa, seleccione el programa para masa e incorpore las sultanas, las avellanas y la cáscara cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y extiéndala formando un óvalo de unos 30 x 18 cm. Disponga el mazapán en forma de cilindro a lo largo de la masa y ligeramente retirado del centro. Pinte uno de los bordes más largos con un poco de agua y pliegue el pedazo de masa más ancho por encima del relleno, presionando ligeramente.

**Pase** el *stollen* a una bandeja de horno grande y engrasada y cúbrala sin presionar con papel transparente impregnado en aceite. Espere a que suba en un lugar cálido hasta que prácticamente haya doblado su tamaño. Precaliente el horno a 200 °C y hornee durante aproximadamente 25 minutos hasta que suba y se dore. Páselo a una rejilla para que se enfríe y espolvoree generosamente con el azúcar lustre antes de servirlo.

**Para preparar mazapán de avellanas casero**, triture en un robot de cocina 150 g de avellanas escaldadas enteras. Agregué al robot 50 g de azúcar blanquilla y 50 g de azúcar lustre y triture brevemente para mezclarlo. Incorpore la clara de un huevo pequeño y triture hasta lograr una pasta. Viértala en un cuenco, envuélvalo con papel transparente y déjolo en un lugar fresco hasta que esté listo para servir.



# challah

para 1 pan grande

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa

175 ml de agua

2 huevos, batidos

50 g de mantequilla sin sal,  
derretida

3 cucharadas de miel clara

1 cucharadita de sal

500 g de harina de fuerza  
blanca para pan

1 ¼ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

para el acabado

1 yema de huevo, para glasear

2 cucharaditas de semillas  
de amapola, para esparcir  
por encima

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y forme un cordel grueso de unos 73 cm de largo. Enróllelo y colóquelo en un molde redondo engrasado y con base desmontable. Cúbralo con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suban, en un lugar cálido, durante 45 minutos o hasta que la masa alcance el borde del molde.

**Mezcle** la yema de huevo con 1 cucharada de agua y pinte la superficie de la masa. Esparza las semillas de amapola, precaliente el horno a 200°C y hornee durante 30 minutos hasta que el pan esté bien dorado y suene a hueco al darle golpecitos con las puntas de los dedos. Compruebe el pan transcurridos 10 minutos y cúbralo con papel de aluminio si se dora demasiado. Páselo a aun rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan enriquecido con limón y semillas de amapola**, tueste en seco 50 g de semillas de amapola en una sartén pequeña hasta que empiecen a reventar. Incorpórelas al molde de pan junto con 100 ml de agua, 75 ml de zumo de limón, la cáscara rallada de 1 limón, 2 huevos grandes, 50 g de mantequilla sin sal muy blanda, ½ cucharadita de sal, 450 g de harina de fuerza blanca para pan, 50 g de azúcar blanquilla y 1 ¼ cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el orden especificado en el manual, y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de pan blanco básico. Justo antes de hornear, pinte la masa con la leche y esparza por encima más semillas de amapola.



# panettone

para 1 pan grande

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

1 huevo grande, batido

200 ml de leche

la cáscara muy rallada  
de un limón

la cáscara muy rallada  
de una naranja

2 cucharaditas de pasta  
de vainas de vainilla  
o extracto de vainilla

50 g de manteca sin sal,  
ablandada

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de nuez  
moscada molida

500 g de harina de fuerza  
blanca para pan

100 g de azúcar blanquilla

1 ½ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

200 g de surtido de frutas  
secas

azúcar lustre, para espolvorear  
(opcional)

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de la fruta seca, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa, comprobando la consistencia después de unos 5 minutos de amasado. Si la masa está blanda y pegajosa, añada un poco más de harina. Incorpore la fruta seca cuando la máquina pite.

**Engrase** un molde circular de 15 cm y de al menos 9 cm de profundidad. Forre las paredes con 3 capas de papel de hornear, de forma que sobresalga a 5 cm del borde, y engrase el papel.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y forme una bola. Introduzca la bola en el molde, cúbrala con papel de plástico impregnado en aceite y déjela en un lugar cálido hasta que la masa alcance el borde del papel.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante unos 30 minutos o hasta que suba y se dore, cubriendo con papel de aluminio si la superficie comienza a dorarse demasiado. Desmolde el pan y golpee la base, deberá sonar a hueco. Si fuera necesario, hornee durante un poco más de tiempo.

**Páselo** a una rejilla para que se enfríe y, si lo desea, espolvoree con azúcar lustre antes de servir.

**Para preparar pandolce:** trocee en pedazos pequeños 150 g de cáscara de cítricos confitada y pique en pedazos grandes 50 g de almendras escaldadas. Prepare la masa como se indica en la receta, sustituyendo el surtido de frutas secas por la cáscara confitada y las almendras. Dele forma a la masa y termine como se indica en la receta.



# bollos cruzados calientes

para 12 bollos  
tiempo 1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado.

para la masa  
1 huevo, batido  
275 ml de agua  
40 g de mantequilla sin sal,  
ablandada  
½ cucharadita de sal  
2 cucharaditas de surtido  
de especias molidas  
500 g de harina de fuerza  
blanca para pan  
3 cucharadas de azúcar  
mascabado claro  
1 ½ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida  
100 g de pasas

para el acabado  
50 g de harina  
4 cucharadas de leche  
2 cucharadas de azúcar  
blanquilla

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de las pasas, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior, cierre la tapa y seleccione el programa para masa; agregue las pasas cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 12 pedazos. Forme bolas y colóquelas sobre una bandeja de horno engrasada a 5 cm de distancia entre sí. Cúbrela con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suba, en un lugar cálido, durante 30 minutos.

**Elabore** las cruces. Incorpore batiendo a la harina 4-5 cucharadas de agua para elaborar una pasta. Introdúzcala en una manga pastelera a prueba de grasa (o viértala en la esquina de una bolsa de plástico con una cuchara), córtela la punta con una tijera y decore los bollos formando cruces.

**Precaliente** el horno a 220°C y hornee durante 15 minutos hasta que suban y se doren. Caliente la leche y el azúcar en una cazuela hasta que ésta se disuelva. Liévelo a ebullición, pinte las superficies de los bollos y espere a que se enfríen.

**Para preparar un pan de bollos cruzados calientes**, agregue al molde de pan 275 ml de leche, 25 g de mantequilla muy ablandada, ½ cucharadita de sal, la cascara muy rallada de 1 limón, 2 cucharaditas de surtido de especias molidas, 450 g de harina de fuerza blanca para pan, 50 g de azúcar mascabado claro y 1 ½ cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el manual. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g, del programa para dulces, y añada 225 g de surtido de frutas secas de calidad cuando la máquina pite. A mitad del horneado, decore con una cruz la superficie, utilizando la mezcla anterior. Pinte con el glaseado.



panes dulces



# pan dulce de lima y piña

## para 1 pan mediano

(unas 8 rebanadas gruesas)

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

## para la masa

200 ml de **agua**

25 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

½ cucharadita de **polvo de cinco  
especies**

la cáscara muy rallada de  
**2 limas**, más 4 cucharadas  
de zumo

½ cucharadita de **sal**

400 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**

65 g de **azúcar blanquilla**

¾ de cucharadita de **levadura  
seca de acción rápida**

## para el acabado

300 g de **piña semiseca**  
endulzada, cortada en pedazos  
pequeños

75 de **azúcar lustre**  
**cáscara de lima** cortada,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore el agua, la mantequilla, el polvo de cinco especias, la cáscara de lima, 3 cucharadas de zumo de lima, la sal, la harina y la levadura, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y divídala en 4 pedazos. Engrase un molde rectangular de 1 kg y forre la base y las paredes más largas con una tira de papel vegetal. Aplane cada pedazo de masa, formando un rectángulo de un tamaño similar al del molde, y coloque uno en la base. Esparza un cuarto de la piña troceada y cúbrala con otro pedazo de masa. Repita el proceso, acabando con una capa de fruta. Cubra sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 30 minutos hasta que suba y se dore. Desmolde el pan y vuélvalo a hornear durante 5-10 minutos más o hasta que el pan suene a hueco al darle golpecitos con las puntas de los dedos. Si el pan comienza a dorarse demasiado, cúbralo con papel de aluminio.

**Mezcle** el azúcar lustre con el resto del zumo de lima, rocíe el pan, espolvoree con la cáscara de lima y espere a que se enfrie.

**Para preparar un pan de jengibre y pera con glaseado de limón** prepare la masa como se indica en la receta, utilizando jengibre molido en lugar del polvo de cinco especias y cáscara y zumo de limón en lugar de la lima. Trocee 300 g de peras secas. Estratifique la masa y las peras en el molde y hornee siguiendo la receta. Mezcle el azúcar lustre con 1 cucharada de zumo de limón y rocíe la superficie del pan.



# pan con dátiles y toffee

para 1 pan grande

tiempo 2 horas y 45 minutos-

3 horas y 15 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de cocido

250 g de dátiles, sin hueso,  
cortados en pedazos grandes

300 g de salsa de toffee  
(véase más abajo)

1 huevo grande, batido

175 ml de leche

50 g de mantequilla sin sal,  
ablandada

¼ de cucharadita de sal

1 ½ cucharaditas de surtido  
de especias molidas

400 g de harina de fuerza  
blanca para pan

1 ¼ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

azúcar lustre, para espolvorear

**Ponga** los dátiles en una cazuela pequeña con 5 cucharadas de agua. Tápela y cueza a fuego lento durante unos 5 minutos hasta que los dátiles se hayan ablandado y el agua se haya absorbido. Deje que se enfríe.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore al molde 150 g de la salsa de toffee junto con el resto de los ingredientes, a excepción de los dátiles, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para dulces (o básico, si la máquina no dispone de dicha opción) y añada los dátiles cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Espolvoree con el azúcar lustre y sírvalo recién horneado o ligeramente tostado con el resto de la salsa vertida por encima con una cuchara. Si la salsa ha espesado mucho al enfriarse, podrá calentarla a fuego lento para licuarla.

**Para preparar salsa de toffee casera:** ponga en una cazuela 150 ml de nata para montar con 175 g de azúcar mascabado claro y 75 g de mantequilla sin sal. Caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que el azúcar se haya disuelto y la mantequilla se haya derretido. Llévelo a ebullición y deje que la salsa hierva durante 5-8 minutos hasta que la mezcla espese y se oscurezca. Viértala en un cuenco y espere a que se enfríe antes de servirla.



# pan trenzado de vainilla y arándanos

para 1 **pan trenzado grande**  
(unas 10 rebanadas gruesas)  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
150 ml de **agua**  
2 cucharaditas de **pasta  
de vaina de vainilla**  
1 **huevo** grande, batido  
75 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
¼ de cucharadita de **sal**  
350 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
50 g de **almendras molidas**  
50 g de **azúcar blanquilla**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**  
125 g de **queso ricotta**  
250 g de **arándanos**  
3 cucharadas de **azúcar  
blanquilla**  
**huevo** batido, para glasear  
**azúcar de vainilla**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el  
manual. La pasta de vaina de vainilla se debe incorporar junto  
con los líquidos, y las almendras junto con la harina. Encaje el  
molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione  
el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada, divídala en 3 pedazos iguales y forme con cada  
uno una tira de aproximadamente 35 x 12 cm. Esparza el  
queso ricotta por encima de la tira a aproximadamente 2 cm  
de distancia de los bordes, 200 g de los arándanos y espolvoree  
con 1 cucharada de azúcar la superficie de cada tira. Levante los  
bordes por encima del relleno y únalos pellizcando con fuerza  
para formar 3 cordeles gruesos. Deles la vuelta de forma que las  
uniones queden abajo. Trece las tiras, meta los extremos por  
debajo y páselo con cuidado a una bandeja de horno engrasada.  
Cúbrela sin presionar con plástico transparente impregnado  
en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante 40 minutos  
o hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Pinte** con el huevo batido. Esparza el resto de los arándanos  
y espolvoree con el azúcar de vainilla. Precaliente el horno a  
220 °C, hornee durante 30 minutos, o hasta que suba y se dore,  
y páselo a una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan con vainilla y fruta roja**, prepare  
la masa como se muestra en la receta, sustituyendo  
el ricotta por queso crema y los arándanos por 200 g  
de frutas rojas secas (como arándanos rojos, guindas  
y hesas). Antes de hornear, esparza 50 g más de frutas  
rojas troceadas y espolvoree con el azúcar de vainilla.



# pan de nueces y café

para **1 pan grande**  
tiempo **2 horas y 45 minutos-  
3 horas y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina

2 cucharadas de **café expreso  
en polvo**  
1 **huevo** grande, batido  
50 g de **mantequilla sin sal**,  
derretida  
¼ de cucharadita de **sal**  
350 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
50 g de **azúcar mascabado  
claro**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
75 g de **nueces troceadas**,  
ligeramente tostadas

**Mezcle** el café con 150 ml de agua hirviendo y espere a que se enfríe. Levante y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de las nueces, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa, seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para dulces (o básico, si la máquina no dispone de dicha opción) y añada las nueces cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar mantequilla de arce**, para untarla sobre el pan recién horneado, bata 100 g de mantequilla sin sal ablandada, 4 cucharadas de azúcar lustre y 1 cucharadita de pasta de vaina de vainilla o extracto de vainilla hasta que la mezcla quede completamente homogénea. Incorpore batiendo 5 cucharadas de sirope de arce hasta que esté bien mezclado. Pásela a un pequeño plato de servir y refrigérela hasta que esté lista para servir.



# pan de té enriquecido con frutas

para **1 pan extra grande**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

175 ml de **té negro**, enfriado

1 **huevo**, batido

50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

½ cucharadita de **sal**

la cáscara muy rallada  
de 1 **naranja**

1 cucharada de **surtido**  
de **especias molidas**

375 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

75 g de **azúcar mascabado**  
**oscuro**

1 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

200 g de **surtido de frutas**  
**secas**

100 g de **albaricoques secos**  
listos para consumir, cortados  
en pedazos grandes

100 g de **nueces de Brasil**,  
picadas

**azúcar moreno**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de la fruta seca y las nueces; siguiendo el manual y añadiendo las especias y la harina. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa, agregando la fruta seca y las nueces cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie enharinada y forme un óvalo. Engrase un molde rectangular de 1 kg y coloque en él la masa. Cúbrela con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante 50-60 minutos o hasta que haya doblado su tamaño.

**Espolvoree** generosamente con el azúcar moreno, precaliente el horno a 220 °C y hornee durante 35-40 minutos hasta que suba y se dore. Si la superficie comienza a dorarse demasiado, cúbrala con papel de aluminio. Extraiga el pan del molde y dele golpecitos a la base, deberá sonar a hueco. En caso necesario, vuélvalo a meter en el horno (fuera del molde) durante un poco más de tiempo.

**Para preparar un pan de almendras con trozos de fruta**,

agregue al molde de pan 1 huevo, 175 ml de leche, 50 g de mantequilla muy blanda, 1 cucharada de melaza negra, 1 ½ cucharadita de sal, 375 g de harina de fuerza blanca para pan, 1 cucharada de surtido de especias molidas, 50 g de azúcar mascabado claro y 1 ½ cucharaditas de levadura seca de acción rápida, siguiendo el manual. Seleccione el programa para masa y agregue 150 g de surtido de frutas secas de calidad y 75 g de almendras partidas en pedazos grandes cuando la máquina pite. Finalizado el programa, desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.



# pan de plátano y chocolate blanco

para **1 pan grande**  
tiempo **1-2 horas**,  
dependiendo de la máquina

225 g de **puré de plátano**  
(unos 2 plátanos grandes)  
150 ml de **leche templada**  
50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
½ cucharadita de **sal**  
425 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
50 g de **azúcar blanquilla**  
2 ½ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**  
200 g de **chocolate blanco**,  
troceado  
100 g de **nueces pacanas**,  
partidas en pedazos grandes  
**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción del chocolate y las nueces, siguiendo el orden que se especifica en el manual, y añada el puré de patata junto con la leche.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido e incorpore el chocolate y las nueces pacanas cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Espolvoree con el azúcar lustre antes de servir.

**Para preparar panecillos de jengibre y chocolate negro**, agregue los ingredientes a la máquina de pan como se indica en la receta, sustituyendo 25 g de la harina por 25 g de cacao en polvo. Reduzca la levadura a 1 ½ cucharaditas y añada 3 tallos de jengibre en conserva, muy picados. Utilice chocolate negro para fundir en lugar del blanco. Seleccione el programa para masa, añadiendo el chocolate y las nueces cuando la máquina pite. Al final del programa vuelque la masa, forme 8 bolas pequeñas, colóquelas bien separadas en una fuente de horno engrasada y cúbralas sin presionar con papel transparente impregnado en aceite. Déjelas en un lugar cálido para que suban hasta que prácticamente hayan doblado su tamaño. Precaliente el horno a 220 °C y hornee durante aproximadamente 15 minutos hasta que suban y se doren ligeramente. Páselos a una rejilla para que se enfríen y sívalos espolvoreados con azúcar lustre.



# bollos de Chelsea

para **12 bollos**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
**1 huevo**, batido  
225 ml de **leche**  
50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
½ cucharadita de **sal**  
la cáscara muy rallada  
de **1 limón**  
500 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
75 g de **azúcar blanquilla**  
1 ½ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**  
50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
50 g de **azúcar mascabado  
claro**  
1 cucharadita de **surtido  
de especias molidas**  
200 g de **surtido de frutas  
secas**  
25 g de **raíz de jengibre fresca**,  
rallada  
50 g de **azúcar blanquilla**

**Levante** y extraiga el molde de pan; ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual.  
Seleccione el programa para masa.

**Mezcle** la mantequilla y el azúcar mascabado.  
Ponga en un cuenco las especias, la fruta y el jengibre.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada y extiéndala formando un rectángulo de unos  
45 x 25 cm. Unte hasta los bordes con la pasta de la mantequilla  
y el azúcar y esparza por encima la mezcla de frutas. Enrolle  
la masa comenzando por el lado más largo y con un cuchillo  
afilado corte el cilindro de masa en 12 pedazos iguales.

**Engrase** un molde poco profundo de 28 x 18 cm y coloque en  
él los pedazos de masa a una distancia uniforme con los cortes  
hacia arriba. Cúbralo con plástico transparente impregnado en  
aceite y deje que suba, en un lugar cálido, durante 45 minutos  
o hasta que su tamaño se haya aumentado en la mitad.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 25-35 minutos  
hasta que suban y se doren. Si los bollos comienzan a dorarse  
demasiado, cúbralos con papel de aluminio.

**Entretanto** ponga el azúcar blanquilla en una cazuela con  
100 ml de agua y disuélvala a fuego lento. Llévelo a ebullición  
y cueza durante 1 minuto. Pase los bollos a una rejilla, píntelos  
con almíbar y espere a que se enfrien.

**Para preparar bollos de avellanas, fruta y chocolate:**  
sustituya la cáscara de limón por cáscara de naranja, y la pasta  
de mantequilla y la mezcla de frutas por 200 g de chocolate  
troceado, 1 cucharadita de jengibre molido, 125 g de pasas  
y 75 de avellanas picadas. Rocíe con el chocolate derretido.



# pan de frutas del bosque y crema agria

para **1 pan grande**  
tiempo **2 horas y 45 minutos-  
3 horas y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina

150 ml de **agua**  
150 g de **crema fresca**  
½ cucharadita de **sal**  
la cáscara rallada de 1 **limón**  
425 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
3 cucharadas de **azúcar  
blanquilla**  
1 cucharadita de **levadura seca  
de acción rápida**  
100 g de una mezcla de **cerezas,  
arándanos y arándanos rojos  
secos**

**Levante** y extraiga el molde de pan de la máquina, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de las frutas secas, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa, seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para dulces (o básico, si la máquina no dispone de dicha opción) y añada las frutas secas cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan de frutas del bosque con licor de naranja**, ponga las frutas del bosque secas en un cuenco y pinchelas con un tenedor. Agregue al cuenco 3 cucharadas de Cointreau o de cualquier otro licor con sabor a naranja. Tápelos y espere a que maceren durante unas 3 horas hasta que el licor se haya absorbido. Prepare la masa como se indica en la receta, sustituyendo la ralladura del limón por ralladura de naranja.



# espiral de nueces pacanas y chocolate

para **1 pan extra grande**  
tiempo **1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
**2 huevos**, batidos  
**175 ml de leche**  
**45 g de mantequilla sin sal**,  
ablandada  
**½ cucharadita de sal**  
**500 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
**50 g de azúcar blanquilla**  
**1 ½ cucharaditas de levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**  
**125 g de chocolate negro para**  
**fundir**, troceado en pedazos  
pequeños  
**125 g de nueces pacanas**,  
partidas en pedazos grandes  
**2 cucharadas de azúcar**  
**blanquilla**  
**1 yema de huevo**, para glasear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes de la masa al molde, según el  
manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre  
la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie  
enharinada y forme un cuadrado de 28 cm. Esparza más  
de tres cuartos del chocolate y las nueces, y todo el azúcar.  
Enrolle la masa y póngala en un molde rectangular engrasado  
de 1,8 l. Cúbrala con plástico transparente impregnado  
en aceite y déjela en un lugar cálido durante 30 minutos  
o hasta que la masa sobresalga por el borde del molde.

**Mezcle** la yema de huevo con 1 cucharada de agua, pinte  
la superficie de la masa y espolvoree con el resto del chocolate  
y las nueces. Precaliente el horno a 200 °C, hornee durante  
35-40 minutos hasta que la masa suba, se dore bastante  
y suene a hueco. Transcurridos 10 minutos, cubra con papel  
de aluminio para evitar que las nueces se doren demasiado.

**Para preparar un tronco con chocolate y ciruelas pasas**  
**al brandy**, parta en pedazos grandes 200 g de ciruelas pasas  
ablandadas, incorpórelas a un cuenco con 2 cucharadas  
de brandy y espere a que maceren durante 2 horas. Prepare  
la masa como se indica en la receta, vuélquela sobre  
una superficie enharinada e incorpore, amasando, las ciruelas  
pasas, 100 g de chocolate negro y 100 g de chocolate  
blanco. Forme un tronco y póngala en un molde rectangular  
engrasado de 1,8 l. Cúbrala con plástico transparente  
impregnado en aceite y déjela en un lugar cálido hasta  
que haya doblado su tamaño. Hornee como se indica en la  
receta y espolvoree con el cacao en polvo y el azúcar lustre.



# pan de higos, naranja y semillas de amapola

para 1 pan grande

tiempo 3-4 horas, dependiendo de la máquina

- 4 cucharadas de **semillas de amapola**, más algunas para espolvorear
- 2 **naranjas**
- 1 **huevo** grande, batido
- 50 g de **mantequilla sin sal**, ablandada
- 425 g de **harina de fuerza blanca para pan**
- 4 cucharadas de **azúcar mascabado claro**
- 1 1/4 cucharaditas de **levadura seca de acción rápida**
- 200 g de **higos secos** (sin rabillo), partidos por la mitad
- 50 g de **naranja confitada**, troceada
- leche**, para pintar

**Tueste** en seco ligeramente las semillas de amapola en una sartén. Ralle la cáscara de las naranjas, exprima el zumo y añádale agua hasta que alcance 225 ml.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de los higos y la naranja confitada, siguiendo el orden que se especifica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para pan blanco básico y la opción que desee para la corteza. Añada los higos y la naranja confitada cuando la máquina pite.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte ligeramente la superficie de la bases con más semillas de amapola y cierre la tapa con suavidad. Sirvalo recién horneado y untado con mantequilla.

**Para preparar un pan de plátano con semillas**, corte por la mitad 200 g de rodajas de plátano seco masticable. Tueste ligeramente 4 cucharadas de pipas. Prepare el pan como se indica en la receta y sustituya las semillas de amapola por pipas de girasol y los higos por plátanos. Agregue 2 cucharaditas de surtido de especias molidas junto con la harina.



# pan con cardamomo, limón y piñones

para **1 pan mediano**  
tiempo **1 hora y 30 minutos**-  
**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
**20 vainas de cardamomo**  
la cáscara muy rallada y el zumo  
de **2 limones**  
**1 huevo** grande, batido  
**50 g de mantequilla sin sal**,  
ablandada  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de **sal**  
**3 cucharadas de leche en polvo**  
**425 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
**50 g de azúcar blanquilla**  
**1  $\frac{1}{4}$  cucharaditas de levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**  
**150 g de piñones**, tostados  
**50 g de almendras fileteadas**  
**150 g de sultanas**  
**1 cucharada de zumo de limón**  
**85 g de azúcar lustre**

**Muela** las vainas de cardamomo con un mortero para extraer las semillas. Tire las cáscaras y golpee las semillas para que se rompan. Ponga el zumo y la cáscara del limón en una jarra medidora y rellénela con agua hasta alcanzar 225 ml.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada e incorpore amasando los piñones, las almendras y las sultanas hasta que estén repartidos uniformemente. Forme con la masa un tronco de aproximadamente 25 cm de largo y colóquela en una bandeja de horno grande y engrasada. Cúbrala sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y deje que suba en un lugar cálido durante 45 minutos o hasta que prácticamente haya doblado su tamaño.

**Precaliente** el horno a 220 °C, hornee durante unos 25 minutos hasta que suba y se dore y la base suene a hueco al darle golpecitos y páselo a una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar una florentina con naranja**, prepare la masa como se indica en la receta, utilizando cáscara y zumo de naranja en lugar del limón. Mezcle 150 g de almendras fileteadas, 100 g de cerezas naturales glaseadas y partidas por la mitad, 100 g de pasas y 1 cucharada de jengibre molido. Incorpore, amasando, las almendras y las sultanas, en lugar de los piñones. Una vez horneado, rocíe el pan con chocolate blanco fundido.



# pan de pistachos con frutas tropicales

para 1 pan grande  
tiempo 2 horas y 45 minutos-  
3 horas y 15 minutos,  
dependiendo de la máquina

para la masa  
75 g de pistachos  
175 ml de zumo de mango  
o de piña  
1 huevo grande  
25 g de mantequilla sin sal,  
ablandada  
½ cucharadita de sal  
425 g de harina de fuerza  
blanca para pan  
50 g de azúcar mascabado  
claro  
1 ¼ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida  
150 g de frutas tropicales  
semisecas, como papaya,  
mango y piña, troceadas  
50 de cerezas glaseadas

para el acabado  
leche, para pincelar  
azúcar lustre, para espolvorear

**Ponga** los pistachos en un cuenco y cúbralos con agua hirviendo. Déjelos un minuto, escúrralos y frótelos con varias capas de papel de cocina para que se suelte la piel. Retire la piel y pártalos en pedazos grandes.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, a excepción de los pistachos y las frutas, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para dulces (o básico, si la máquina no dispone de dicha opción) y añada las frutas y tres cuartos de los pistachos cuando la máquina pite.

**Justo** antes de comenzar a hornear, pinte ligeramente la superficie de la masa con leche, esparza los pistachos reservados y cierre la tapa con suavidad

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Espolvoree ligeramente con el azúcar lustre.

**Para preparar mantequilla de ron con especias**, para untarla por encima del pan recién horneado, caliente en una cazuela pequeña 25 g de azúcar lustre con 1 cucharadita de canela molida y 1 cucharada de agua hasta que empiece a hervir y espere a que se enfríe ligeramente. Bata en un cuenco 125 g de mantequilla sin sal, ablandada. Añada el almibar de canela, 50 g más de azúcar lustre y 2 cucharadas de ron. Bata bien hasta que la mezcla quede homogénea y cremosa. Pásela a un plato de servir pequeño y refrigérela hasta que esté lista para servir.



# pastel de frutas con mazapán y nectarina

para 1 pan grande

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa

150 ml de agua

1 huevo, batido

30 g de mantequilla sin sal,  
ablandada

¼ de cucharadita de sal

1 cucharada de leche en polvo

la cáscara rallada de 1 limón

300 g de harina de fuerza

blanca para pan

25 g de azúcar blanquilla

¼ de cucharadita de levadura  
seca de acción rápida

para el acabado

125 g de mazapán (véase  
más abajo), partido en pedazos  
grandes

500 g de nectarinas maduras

25 g de mantequilla sin sal,  
derretida

2 cucharadas de azúcar  
blanquilla

almendras fileteadas tostadas,  
para esparcir por encima  
azúcar blanquilla,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste

la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde,  
siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa en una superficie  
enharinada e introdúzcala en un molde de tarta estriado  
de 28 cm y base desmontable, untado de mantequilla.

**Esparza** el mazapán rallado. Corte las nectarinas por la mitad,  
quiteles las pepitas, haga gruesas rodajas y colóquelas por  
encima. Espere a que suba sin tapar en un lugar cálido durante  
40 minutos o hasta que suba la mitad de su tamaño.

**Pinte** la fruta con la mantequilla derretida, espolvoree  
con azúcar, precaliente el horno a 200°C y hornee durante  
15 minutos. Cubra con papel de aluminio, baje la temperatura  
a 180°C y hornee durante 35-40 minutos más hasta  
que la base esté bien cocida.

**Deje** que repose en el molde durante 10 minutos, suelte los  
bordes y extraiga el pastel del molde, manteniéndolo sobre la  
base. Páselo a una fuente, esparza por encima las almendras  
fileteadas y espolvoree con el azúcar extra. Sirvalo templado.

**Para preparar mazapán casero**, incorpore en un robot  
de cocina 65 g de almendras escaldadas enteras y triture  
hasta que queden muy molidas. Páselas a un cuenco,  
incorpore, sin dejar de remover, 25 g de azúcar blanquilla,  
¼ de cucharadita de extracto de vainilla o de almendra  
y 2 cucharaditas de clara de huevo y amase con las manos  
hasta obtener una pasta firme.



# kugelhopf con pasas, canela y pera

para 1 **rosca de pan**

(unas 10 rebanadas)

tiempo 1 hora y 30 minutos-

2 horas y 30 minutos,

dependiendo de la máquina,

más tiempo de moldeado,

reposo y horneado

para la **masa**

150 ml de **sidra fuerte**

1 **huevo** grande, batido

75 g de **mantequilla sin sal**,  
derretida

½ cucharadita de **sal**

375 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**

50 g de **azúcar blanquilla**

1 cucharadita de **levadura seca**  
**de acción rápida**

para el **acabado**

50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

75 g de **azúcar mascabado**  
**oscuro**

2 cucharaditas de **canela molida**

4 **peras** maduras

2 cucharaditas de **zumo**  
**de limón**

100 g de **pasas**

**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Mezcle** la mantequilla con el azúcar y la canela. Para preparar una pasta. Pele, quíteles el corazón y parta en rodajas las peras e incorpore el zumo de limón para evitar que se oxiden.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y forme un rectángulo de unos 35 x 25 cm. Unte la superficie con la mantequilla con especias y esparza hasta el borde las peras y las pasas. Enrolle la masa de forma que la unión quede hacia arriba, junte los extremos y únalos. Engrase y enharine la base y las paredes de un molde de *kugelhopf* de 1,5 l, o un molde circular, e introduzca la masa.

**Cúbralo** con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suba en un lugar cálido durante 50-60 minutos o hasta que la masa alcance la parte superior del molde.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante unos 35 minutos hasta que suba y se dore. Deje que repose en el molde durante 10 minutos, suelte los bordes con un cuchillo y vuelque el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Sirvalo templado o frío y espolvoreado con el azúcar lustre.

**Para preparar un *kugelhopf* de ciruelas con especias** parta por la mitad, quíteles el hueso y corte en rodajas 8 ciruelas maduras. Prepare el *kugelhopf* como se indica en la receta, esparciendo por encima de la mantequilla con especias las ciruelas en lugar de las peras. Enrolle la masa y termine como se indica en la receta.



# tarta de queso estival con frutas

para **8 raciones**

tiempo **1 hora y 30 minutos-**

**2 horas y 30 minutos,**

dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**

**1 huevo**, batido

**150 ml de leche**

**1 cucharada de pasta de vainas  
de vainilla o de extracto  
de vainilla**

**25 g de mantequilla sin sal**,  
ablandada

**1 cucharada de leche en polvo**

**300 g de harina de fuerza  
blanca para pan**,  
más **1 cucharada**

**50 g de azúcar blanquilla**

**¼ de cucharadita de levadura  
seca de acción rápida**

para el **acabado**

**200 g de queso crema**

**50 g de azúcar blanquilla**, más  
**1 cucharada para espolvorear**  
**1 cucharadita de pasta de  
vainas de vainilla o de  
extracto de vainilla**

**1 huevo**

**150 g de frambuesas**

**150 g de fresas**, sin el rabito  
y partidas por la mitad

**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Beta** el queso crema para ablandarlo y, a continuación, incorpore sin dejar de batir el azúcar, la pasta o el extracto de vainilla y el huevo hasta que la mezcla quede homogénea.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y corte un cuarto. Forme con el resto de la masa un círculo de unos 28 cm de diámetro. Engrase un molde circular desmontable de 23 cm e introduzca la masa de forma que sobresaiga 3 cm por las paredes, formando una caja.

**Divida** el resto de la masa en 10 pedazos iguales y espárzala dentro de la caja. Vierta la mezcla del queso crema y esparza la mitad de las fresas y las frambuesas. Cúbrala con plástico transparente impregnado en aceite y, en un lugar cálido, espere a que suba.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante unos 45 minutos hasta que el pan suba y se dore. Asegúrese de que la masa esté cocinada por el centro, perforándola con un cuchillo o un pincho. Deje que se enfríe. Esparza por encima el resto de la fruta y espolvoree con el azúcar lustre.

**Para preparar una tarta de grosellas y melocotones con especias**, agregue 1 cucharadita de canela molida en lugar de la pasta o el extracto de vainilla. Utilice 4 melocotones maduros en lugar de las fresas y las frambuesas. Una vez horneado, rocíe el pastel con gelatina de grosellas derretida y esparza por encima los pedazos de grosella.



# pan de nueces y chocolate

para **8-10 raciones**  
tiempo **1 hora y 30 minutos**

**2 horas y 30 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**

**1 huevo** grande, batido  
**150 ml** de **leche**  
**2 cucharaditas** de **pasta**  
**de vainas de vainilla**  
**75 g** de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
**¼** de cucharadita de **sal**  
**375 g** de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
**50 g** de **avellanas molidas**  
**50 g** de **azúcar blanquilla**  
**1 ¼** cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**

**200 g** de **chocolate con**  
**avellanas para untar**  
**100 g** de **avellanas**, partidas  
en pedazos grandes,  
más **25 g** para decorar  
**huevo batido**, para decorar  
**50 g** de **chocolate negro**  
**para fundir**, troceado  
**cacao en polvo** y **azúcar lustre**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Agregue las avellanas molidas junto con la harina. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa. Engrase un molde circular de 20 cm de base desmontable.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada. Extienda un tercio de la masa formando un círculo de 26 cm de diámetro e introdúzcalo en el molde de forma que sobresaiga 3 cm de las paredes para formar un caja.

**Unte** un tercio del chocolate sobre la base y esparza un tercio de las avellanas molidas. Divida la masa restante en 3 pedazos y forme con cada uno un círculo de 20 cm. Coloque una capa en el molde, unte otro tercio del chocolate y las avellanas y coloque capas, terminando con una de masa.

**Pinte** la masa con huevo batido. Introduzca el chocolate troceado y las avellanas reservadas dentro de la masa. Cubra con plástico transparente impregnado en aceite y deje la masa en un lugar cálido durante 45-60 minutos.

**Precaliente** el horno a 200 °C y hornee durante 50 minutos. Si la superficie comienza a dorarse demasiado, cúbrala con papel de aluminio. Pásele a una rejilla para que se enfríe y sírvale espolvoreado con el cacao en polvo y el azúcar lustre.

**Para preparar un pan de nueces pacanas y chocolate blanco**, en lugar de utilizar el chocolate para untar, demita 200 g de chocolate blanco, 25 de mantequilla sin sal, 1 cucharada de almibar dorado y 2 cucharadas de leche. Sustituya las avellanas por nueces pacanas y el chocolate negro troceado por chocolate blanco.



# pan dulce con manteca de cerdo

para **10 rebanadas gruesas**  
**tiempo 1 hora y 30 minutos-**  
**2 horas y 30 minutos,**  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la **masa**  
300 ml de **agua**  
25 g de **manteca de cerdo,**  
ablandada  
¼ de cucharadita de **sal**  
2 cucharadas de **leche en polvo**  
1 cucharadita de **surtido**  
**de especias molidas**  
425 g de **harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
2 cucharadas de **azúcar dorado**  
1 ¼ cucharaditas de **levadura**  
**seca de acción rápida**

para el **acabado**  
100 g de **manteca de cerdo,**  
ablandada  
25 g de **mantequilla sin sal,**  
ablandada  
250 g de **surtido de frutas**  
**secas**  
50 g de **cáscara confitada,**  
troceada  
100 g de **azúcar dorado,**  
más un poco para espolvorear  
**leche, para pintar**

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un rectángulo de unos 40 x 23 cm, de forma que uno de los lados más cortos quede de cara a usted. Con un cuchillo, salpique la masa con la manteca de cerdo y con pedazos más pequeños de mantequilla.

**Mezcle** las frutas secas, la cáscara y el azúcar, esparza la mezcla por la superficie de la masa y presione ligeramente con la mano. Doble el tercio inferior de la masa por encima, presione con suavidad y, a continuación, pliegue el tercio superior para formar un rectángulo de 3 capas. Dele una vuelta a la masa de 45 grados y vuelva a extenderla formando un rectángulo de tamaño similar. Doble los extremos hacia dentro como antes y vuelva a formar un rectángulo ligeramente inferior al tamaño de un molde poco profundo y engrasado de 28 x 18 cm. Introduzca la masa en el molde, cúbrala con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suba la mitad de su tamaño.

**Pinte** con un poco de leche y espolvoree con el azúcar extra. Precaliente el horno a 200 °C y hornee durante unos 45 minutos. Deje que repose en el molde durante 10 minutos y deje que se enfríe. Sirvalo templado y cortado en rebanadas grandes.

**Para preparar un pan dulce de manteca de cerdo con jengibre,** al elaborar la masa ralle 75 g de raíz de jengibre fresco y añádale al molde junto con el agua. Trocee 50 g de tallos de jengibre y mézclelos con la fruta seca y el azúcar. Termine como se indica en la receta.



# torta de manzana y moras

para 10 porciones  
tiempo 1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa  
150 ml de zumo de manzana  
1 huevo, batido  
25 g de mantequilla sin sal,  
ablandada  
1 cucharada de leche en polvo  
1/2 cucharadita de surtido  
de especias molidas  
300 g de harina de fuerza  
blanca para pan  
50 g de azúcar blanquilla  
3/4 de cucharadita de levadura  
seca de acción rápida

para el acabado  
50 g de harina  
40 g de mantequilla sin sal,  
firme  
40 g de azúcar blanquilla,  
más 2 cucharadas  
600 g de manzanas  
para cocinar  
1 cucharada de zumo de limón  
175 g de moras

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual, e incorpore las especias y la harina. Encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para masa.

**Mezcle** en un robot de cocina la harina, la mantequilla y 40 g de azúcar hasta que la mezcla comience a ligar y tenga una textura húmeda y granulada.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un círculo. Engrase un molde para tarta de 26 cm y base desmontable e introduzca la masa de forma que sobresalga ligeramente por las paredes.

**Pele,** quíteles el corazón y parta en rodajas las manzanas e incorpórelas al zumo de limón con las 2 cucharadas restantes del azúcar. Coloque las rodajas por encima de la masa y esparza las moras. Vierta la mezcla de la harina, la mantequilla y el azúcar por encima, precaliente el horno a 200°C, hornee durante 50-60 minutos hasta que esté bien cocinada (pinche el pastel para comprobarlo). Si la superficie empieza a dorarse demasiado, cúbrala con papel de aluminio.

**Para preparar una torta de jengibre y ciruelas,** prepare la masa como se indica en la receta, añadiendo 2 tallos de jengibre troceados en lugar del surtido de especias. Triture 100 g de galletas de jengibre en un robot de cocina. Agregue 50 g de mantequilla sin sal y 4 cucharadas de azúcar mascabado claro y triture hasta que la mezcla tenga una consistencia granulada. Una vez incorporada la masa al molde, esparza 450 g de ciruelas sin hueso y en rodajas. Vierta por encima la mezcla del jengibre y hornee como se indica en la receta.



# pan de avellanas, sultanas y dátiles

para **1 pan grande**  
tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina

275 ml de **agua templada**  
2 cucharadas de **aceite  
de girasol**  
1 cucharadita de **sal**  
2 cucharadas de **leche en polvo**  
25 g de **germen de trigo  
tostado**  
200 g de **harina de fuerza  
integral**  
200 g de **harina de fuerza  
blanca para pan**  
2 cucharadas de **azúcar  
mascabado oscuro**  
2 ¼ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**  
50 g de **avellanas**, tostadas  
y partidas en pedazos grandes  
100 g de **dátiles sin hueso**,  
en rodajas  
75 g de **sultanas**

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el orden que se especifica en el manual y añadiendo las avellanas, los dátiles y las sultanas y la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar un pan de amaretti y almendras de rápido horneado**, trocee en pedazos grandes 100 g de almendras sin escaldar. Introduzca en una bolsa de plástico 100 g de galletas de *amaretti* y macháquelas con un rodillo pastelero. Incorpore al molde de pan 175 ml de leche templada, 200 g de yogur griego, 50 g de mantequilla ablandada, ½ cucharadita de sal, 400 g de harina de fuerza blanca para pan, 25 g de azúcar mascabado claro y 2 ½ cucharaditas de levadura seca de acción rápida. Añada las almendras y las galletas machacadas junto con la harina y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido. Una vez horneado, espolvoree con azúcar lustre.



# rollo con crema *frangipane* y cerezas

para 1 pan grande  
tiempo 1 hora y 30 minutos-  
2 horas y 30 minutos,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de moldeado,  
reposo y horneado

para la masa  
250 ml de agua  
1 huevo, batido  
2 cucharadas de mantequilla,  
a temperatura ambiente  
½ cucharadita de sal  
2 cucharadas de leche en polvo  
500 g de harina de fuerza  
blanca para pan  
1 cucharada de azúcar  
blanquilla  
1 ¼ cucharaditas de levadura  
seca de acción rápida

para el relleno  
100 g de mantequilla,  
a temperatura ambiente  
100 g de azúcar blanquilla  
1 huevo, batido  
100 g de almendras molidas  
½ cucharadita de esencia  
de almendras  
425 g de cerezas negras

para el acabado  
3 cucharadas de leche  
3 cucharadas de almendras  
fileteadas  
3 cucharadas de azúcar lustre

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes, siguiendo el manual. Encaje el molde en el interior de la máquina y seleccione el programa para masa.

**Entretanto** prepare el relleno de *frangipane* haciendo una crema con la mantequilla y el azúcar. Agregue el huevo, las almendras y la esencia de almendras y bata hasta que quede homogéneo.

**Finalizado** el programa, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala formando un rectángulo de unos 38 x 30 cm.

**Unte** la crema *frangipane* por encima de la masa, a una distancia de los bordes de aproximadamente 2 cm. Esparza las cerezas por la superficie y enrolle la masa comenzando por uno de los lados más largos. Refuerza la masa enrollada para formar un tirabuzón y pásela con cuidado a una fuente de horno engrasada. Cúbrela con plástico transparente impregnado en aceite y déjela en un lugar cálido durante 30-40 minutos.

**Pinte** con la leche, esparza las almendras fileteadas, precaliente el horno a 200°C y hornee durante unos 25 minutos hasta que se dore y el pan suene a hueco al darle golpecitos con las puntas de los dedos. Transcurridos 15 minutos cúbralo con papel de aluminio si se está dorando demasiado. Páselo a una rejilla y espolvoree con azúcar lustre tamizada. Sirvalo templado o frío.

**Para preparar un rollo de *frangipane* y albaricoques**, agregue a la crema *frangipane* las semillas machacadas de 10 vainas de cardamomo y termine como se indica en la receta, sustituyendo las cerezas por 350 g de albaricoques frescos cortados en rodajas.



pasteles



# pastel de madeira con almendras y cerezas

para **8 raciones**

tiempo **1 hora y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de cocido

75 g de **cerezas negras secas**  
75 ml de **zum de manzana**  
175 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
175 g de **azúcar blanquilla**,  
más un poco para espolvorear  
3 **huevos** grandes, batidos  
225 g de **harina con levadura**  
½ cucharadita de **levadura**  
**en polvo**  
100 g de **almendras molidas**  
1 cucharadita de **extracto**  
**de vainilla**

**Ponga** en una cazuela pequeña las cerezas y el zumo de manzana y caliente a fuego lento sin tapar durante 5 minutos hasta que las cerezas se hayan reventado ligeramente y el zumo se haya absorbido, y espere a que se enfríe.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de las cerezas, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Transcurridos 5 minutos raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico e incorpore las cerezas al molde, una vez que el pastel esté mezclado de forma homogénea.

**Transcurrida** 1 hora y 15 minutos, compruebe el pastel insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo o complete el programa.

**Pase** el pastel a una rejilla para que se enfríe y sívalo espolvoreado con el azúcar extra.

**Para preparar un pastel de Madeira con nueces y café.** prescindir de las cerezas y el extracto de almendra. Disuelva 1 cucharada de café expreso en polvo en 2 cucharadas de agua hirviendo y agréguelo al molde junto con el resto de los ingredientes. Prepare el pastel como se indica en la receta, añadiendo al molde 100 g de nueces partidas en pedazos grandes, una vez que el pastel se haya mezclado de forma homogénea. Termine como se indica la receta.



# pastel con mermelada

para **8 raciones**  
tiempo **1 hora y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina

125 g de **avellanas**  
100 g de **mermelada de cítricos**  
con pedazos grandes o muy  
triturada, más 4 cucharadas  
100 g de **tallos de jengibre**,  
en conserva y muy picados  
175 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada  
75 g de **azúcar mascabado**  
**claro**  
3 **huevos**, batidos  
225 g de **harina con levadura**  
1 cucharadita de **levadura**  
**en polvo**

**Triture** 75 g de avellanas en un robot de cocina y parta en trozos grandes el resto.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de las 4 cucharadas de mermelada, siguiendo el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Después de unos 5 minutos raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico.

**Transcurrida** 1 hora y 15 minutos, compruebe el pastel insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo o complete el programa.

**Pase** el pastel a una rejilla. Derrita las 4 cucharadas de mermelada extra en una cazuela pequeña con 1 cucharada de agua. (Si lo desea, tamice la mermelada para quitarle los trozos). Pinte la superficie del pastel y espere a que se enfríe.

**Para preparar un pastel de queso crema con cítricos**, prepare el pastel como se indica en la receta y, a continuación, bata en un cuenco 200 g de queso crema con la cáscara muy rallada de 1 naranja y 200 g de azúcar lustre hasta que la mezcla quede homogénea. Con una espátula unte el glaseado por la superficie y los lados del pastel.



# pastel afrutado jugoso

para **8-10 raciones**

tiempo unos **50 minutos**,  
dependiendo de la máquina,  
más tiempo de reposado

225 g de **surtido de frutas  
secas**

150 g de **azúcar mascabado  
claro**, más un poco para  
espolvorear

4 cucharadas de **extracto  
de malta**

125 g de **copos de salvado  
o salvado triturado**

1 ½ cucharaditas de **surtido  
de especias molidas**

350 ml de **leche**

200 g de **harina con levadura**

1 cucharadita de **levadura  
en polvo**

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore al molde la fruta seca, el azúcar, el extracto de malta, el salvado, las especias y la leche. Remueva suavemente para mezclarlo y deje que repose durante 20 minutos.

**Incorpore** la harina y la levadura en polvo, encaje el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Después de unos 5 minutos raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico.

**Transcurridos** 50 minutos, compruebe el pastel insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo o complete el programa.

**Pase** el pastel a una rejilla y espolvoree con el azúcar extra. Deje que se enfríe y sírvalo en rebanadas untadas con mantequilla.

## **Para preparar un pastel de nueces pacanas y dátiles**

tueste ligeramente 100 g de nueces pacanas y pártalas en pedazos grandes junto con 125 g de dátiles sin hueso. Incorpore la mezcla al molde junto con el azúcar, el salvado, las especias y la leche como se indica en la receta y sustituya el extracto de malta por almíbar de dátiles. Antes de terminar, espere a que se enfríe y continúe como se indica en la receta.



# pastel de dulce de chocolate

para **10 raciones**

tiempo **1 hora** aproximadamente,  
dependiendo de la máquina

para el **pastel**

75 g de **cacao en polvo**

75 g de **chocolate negro para fundir**, troceado

150 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

250 g de **azúcar mascabado claro**

2 **huevos** grandes, batidos

200 g de **harina con levadura**

½ cucharadita de **levadura en polvo**

para el **glaseado**

200 g de **chocolate negro para fundir**

175 g de **azúcar lustre dorado**

150 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

**Bata** en un cuenco el cacao en polvo con 225 ml de agua hirviendo hasta que quede homogéneo. Sin parar de remover, incorpore el chocolate troceado y espere a que se enfríe, sin parar de remover hasta que el chocolate se haya fundido.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla y agregue al molde los ingredientes del pastel.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Después de unos 5 minutos raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico.

**Transcurrida** 1 hora, compruebe el pastel insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo o complete el programa. Espere a que el pastel se enfríe ligeramente. Bata el azúcar lustre junto con la mantequilla e incorpore, batiendo, el chocolate. Divida el pastel por la mitad e intercale un cuarto del glaseado de chocolate. Páselo a una fuente de servir y con una espátula unte el resto del glaseado por la superficie y las paredes del pastel.

**Para preparar un pastel de dulce de chocolate negro y blanco.** prepare el pastel como se indica en la receta, mida 250 ml de nata para montar y vierta la mitad en una cazuela pequeña. Caliente a fuego lento hasta que empiece a hervir por los bordes, retirelo del fuego e incorpore 250 g de chocolate blanco troceado. Deje que repose hasta que el chocolate se haya derretido, remueva ligeramente y páselo a un cuenco. Espere a que se enfríe, agregue el resto de la nata, bata y utilice la mezcla para cubrir el pastel.



# pastel de avena y jengibre con manzana y especias

para **8 raciones**

tiempo **1 hora**, dependiendo  
de la máquina, más tiempo de  
cocido

**4 manzanas de repostería**,  
como Granny Smith

**5 cucharadas de zumo  
de manzana**

**¼ de cucharadita de clavo  
molido**

**175 g de melaza negra**

**150 g de almibar dorado**

**75 g de mantequilla sin sal**,  
ablandada

**100 g de harina integral  
con levadura**

**100 g de harina blanca  
con levadura**

**1 cucharadita de bicarbonato**

**2 cucharaditas de jengibre  
molido**

**175 g de copos de avena  
medianos**

**Pele**, quíteles el corazón, corte en rodajas las manzanas y póngalas en una cazuela pequeña junto con el zumo de manzana y el clavo molido. Llévelo a ebullición. Reduzca la temperatura y cueza a fuego lento sin tapar durante 5 minutos o hasta que las manzanas se hayan ablandado ligeramente. Escúrralas y espere a que se enfrien.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore la melaza, el almibar, la mantequilla, la harina, el bicarbonato, el jengibre y los copos de avena.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Después de unos 5 minutos raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico e incorpore las manzanas, sin dejar de remover.

**Transcurrida** 1 hora, compruebe el pastel insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo o complete el programa. Pase el pastel a una rejilla para que se enfrie.

**Para preparar un pastel de avena y jengibre con ciruelas pasas al brandy**, trocee en pedazos grandes 200 g de ciruelas pasas. Prepare la mezcla del pastel como se indica en la receta, pero sustituya el primer paso y añadiendo las ciruelas, 2 cucharadas de brandy y la cáscara rallada de 1 naranja junto con el resto de los ingredientes.



# pastel de frutas tropicales almibarado

para **8-10 raciones**

tiempo **1 hora y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina

125 g de **surtido de frutas tropicales semi secas**, como

mango, papaya y piña

100 g de **crema de coco**

150 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

175 g de **azúcar dorado**

3 **huevos**, batidos

la cáscara muy rallada de

3 **limas**, más 4 cucharadas  
de zumo

225 g de **harina con levadura**

1 cucharadita de **levadura**  
en polvo

4 cucharadas de **azúcar**  
**blanquilla**, para espolvorear

**Trocee** el surtido de frutas tropicales, si vienen en pedazos grandes. Si la crema de coco se presenta en un bloque sólido, introdúzcalo en el microondas a media potencia durante 2-3 minutos. Para preparar una crema homogénea.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore la mitad de las frutas troceadas, la crema de coco, la mantequilla, 175 g de azúcar blanquilla, los huevos, la cáscara de las limas, la harina y la levadura en polvo.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Después de unos 5 minutos raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico e incorpore la fruta tropical restante.

**Transcurrida** 1 hora y 15 minutos, compruebe el pastel insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo o complete el programa. Pase el pastel a una rejilla y espere a que se enfríe.

**Mientras** el pastel continúe caliente, rocíe la superficie con el zumo de lima, espolvoree con el azúcar y espere a que se enfríe.

**Para preparar un pastel de coco y limón almibarado**, prescinda de las frutas tropicales y utilice la cáscara de 3 limones en lugar de la lima, y azúcar blanquilla en lugar del azúcar dorado. Mientras el pastel se esté cociendo, mezcle 4 cucharadas de zumo de limón con 4 cucharadas de azúcar blanquilla, pase el pastel a una rejilla y rocíe por encima el almibar de limón.



# falso stollen

para **1 pan grande**  
tiempo **2 horas y 45 minutos-**  
**3 horas y 15 minutos**,  
dependiendo de la máquina

para la **masa**  
**1 huevo**, batido  
**175 ml de leche**  
**50 g de mantequilla**, derretida  
**½ cucharadita de sal**  
la cáscara rallada de **1 limón**  
**½ cucharadita de nuez**  
**moscada**, rallada  
**4 vainas de cardamomo**,  
sólo las semillas machacadas  
**375 g de harina de fuerza**  
**blanca para pan**  
**50 g de azúcar blanquilla**  
**1 ¼ cucharaditas de levadura**  
**seca de acción rápida**  
**75 g de surtido de frutas secas**  
**50 g de cerezas glaseadas**,  
partidas en pedazos grandes  
**75 g de mazapán amarillo**,  
en dados

para el **acabado**  
**1 cucharada de mantequilla**  
**2 cucharadas de azúcar lustre**,  
para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, a excepción de la fruta seca y el mazapán, como indica el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa para dulces.

**Agregue** la fruta seca y el mazapán, en pequeños lotes para que la cuchilla no se atasque, cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Unte la superficie con mantequilla, espolvoree con abundante azúcar lustre tamizada y espere a que se enfríe.

**Para preparar mini bocados de stollen**, prepare el pastel como se indica en la receta, pero seleccionando el programa para masa y añadiendo la fruta y el mazapán cuando la máquina pite. Vuelque la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala para que encaje en una bandeja de horno poco profunda de 28 x 18 cm. Colóquela en el molde ejerciendo presión en las esquinas. Cubrala sin presionar con plástico transparente impregnado en aceite y espere a que suba la mitad de su tamaño. Precaliente el horno a 200 °C, hornee durante 20-25 minutos hasta que se dore y páselo a una rejilla para que se enfríe. Sirvalo cortado en 4 pedazos y espolvoreado con abundante azúcar lustre.



panes sin gluten



# pan de guisantes con especias picadas

## para 1 pan grande

tiempo **1-2 horas**, dependiendo de la máquina

200 g de **guisantes** cocidos

350 ml de **agua** templada

2 **huevos**, batidos

4 cucharadas de **aceite de oliva**

1 ½ cucharaditas de **sal**

la cáscara muy rallada de 1 **limón**

1 cucharadita de **cúrcuma molida**

2 cucharaditas de **semillas de comino**, picadas

2 cucharaditas de **semillas de cilantro**, picadas

15 g de **hojas de cilantro**, troceadas

400 g de **harina para pan sin trigo ni gluten**

2 cucharaditas de **azúcar blanquilla**

2 cucharaditas de **levadura seca de acción rápida**

**Triture** los guisantes en un robot de cocina o elaborando un puré en un cuenco con un tenedor.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el manual para panes sin gluten.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar mantequilla con hierbas y chile**, para untar el pan, bata en un cuenco 125 g de mantequilla ablandada, agregue 1 chile suave sin semillas y muy picado, 3 cucharadas de cebollinos cortados con tijera, 2 cucharadas de perejil muy picado, 1 cucharada de menta troceada y un poco de sal. Bata hasta que la mezcla quede homogénea y pásela a un plato pequeño. Tápela y refrigérela hasta que esté lista para servir.



# pan blanco simple sin gluten

para **1 pan grande**

tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina

para la **masa**

**2 huevos**, batidos

**375 ml de leche** templada

**1 cucharadita de zumo de limón**

**25 g de mantequilla sin sal**,  
ablandada

**1 ½ cucharaditas de sal**

**400 g de harina blanca**  
**para pan sin gluten**

**100 g de harina de arroz**  
o **harina de quinoa**

**1 cucharada de azúcar**  
**blanquilla**

**2 cucharaditas de levadura seca**  
**de acción rápida**

para el **acabado**

**mantequilla** derretida,  
para pincelar

**semillas de sésamo o de**  
**amapola**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes de la masa al molde, siguiendo el manual para panes sin gluten.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina, desmolde el pan sobre una rejilla, pinte la superficie con mantequilla y espolvoree con las semillas de sésamo o de amapola.

**Para preparar un pan blanco sin gluten con semillas**

tueste en seco ligeramente 3 cucharadas de semillas de sésamo e incorpórelas al molde de pan junto con la harina y 2 cucharadas de linaza, 2 cucharadas de pipas de girasol y 2 cucharadas de pipas de calabaza. Una vez extraído el pan del molde, pinte con la mantequilla y espolvoree con el resto de las semillas.



# pan de maíz con pimientos rojos asados

para **1 pan grande**

tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina, más  
tiempo de cocido

**1 pimiento rojo**, vaciado,

sin semillas y cortado  
en 4 pedazos

**1 cucharada de aceite de oliva**

**2 huevos**, batidos

**350 ml de leche**, templada

**50 g de mantequilla sin sal**,  
derretida

**1 cucharadita de sal**

**50 g de queso parmesano**,  
rallado

**1 chile rojo grande**, suave, sin  
semillas y cortado en pedazos  
pequeños

**1 cucharadita de vinagre de vino  
blanco** o de **vinagre de malta**

**125 g de maíz molido** (masa  
harina)

**300 g de harina para pan  
sin trigo ni gluten** con goma  
natural

**2 cucharaditas de azúcar  
blanquilla**

**2 cucharaditas de levadura seca  
de acción rápida**

**4 cebolletas**, troceadas  
**mantequilla** derretida,  
para pincelar

**Ponga** los cuartos del pimiento en una rejilla de grill con la piel hacia arriba, pinte con el aceite y ase durante 10 minutos, hasta que las pieles se oscurezcan. Envuélvalos en papel de aluminio, espere a que se enfrien, quíteles la piel y trocee la carne en pedazos grandes.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el manual para panes sin gluten y añadiendo el pimiento troceado y las cebolletas junto con el azúcar y la harina.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina, desmolde el pan sobre una rejilla, pinte la superficie con la mantequilla y dórelo en el grill si lo desea. Espere a que se enfríe.



# pan glaseado con canela y pera

para **1 pan grande**

tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina, más  
tiempo de remojo

100 g de **peras secas**,  
troceadas

100 g de **sultanas**

400 ml de **té caliente**, fuerte

1 **huevo**, batido

25 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

¼ de cucharadita de **sal**

2 cucharaditas de **canela molida**

375 g de **harina blanca para  
pan sin gluten**

75 g de **azúcar mascabado  
claro**

1 ½ cucharaditas de **levadura  
seca de acción rápida**

**azúcar lustre**, para espolvorear

**Ponga** las peras troceadas y las sultanas en un cuenco  
junto con el té caliente y déjelas en remojo durante 1 hora.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla  
e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el manual  
para panes sin gluten y agregando las sultanas junto  
con las peras y el líquido.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y  
seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa  
de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de  
la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Sirvalo  
recién horneado o tostado y untado con mantequilla.

**Para preparar un pan con jengibre y chocolate blanco**,  
omite las peras y aumente la cantidad de sultanas a 200 g,  
dejándolas en remojo en 400 ml de té caliente fuerte. Trocee  
150 g de chocolate blanco, prepare el pan como se indica en  
la receta, sustituyendo 25 g de la harina sin gluten por cacao  
en polvo y añadiendo el chocolate troceado cuando la  
máquina pite.



# pan de albaricoque, yogur y aceite de girasol

para **1 pan grande**  
tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina

250 ml de **agua** templada  
2 **huevos**, batidos  
4 cucharadas de **aceite de girasol**  
150 ml de **yogur griego**, más un poco como acompañamiento (opcional)  
1 cucharadita de **sal**  
475 g de **harina para pan sin gluten ni trigo** con goma natural añadida  
2 cucharadas de **azúcar mascabado claro**  
2 cucharaditas de **levadura seca de acción rápida**  
50 g de **pipas de girasol**  
125 g de **albaricoques secos** listos para consumir y cortados en dados  
**azúcar lustre**, para espolvorear

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el manual para panes sin gluten y agregando las pipas y los albaricoques junto con el azúcar y la levadura.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla. Espolvoree con el azúcar lustre, hágalo al grill hasta que se dore y deje que se enfríe. Si lo desea, sírvalo acompañado de yogur griego, arándanos y miel.

**Para preparar un pan de desayuno con frutas tropicales**, trocee en pedazos pequeños 175 g de frutas tropicales semisecas (como mango, papaya y piña). Prepare el pan como se indica en la receta, sustituyendo los albaricoques y las pipas de girasol, y el yogur griego por yogur con sabor a fruta tropical.



# pan de hierbas con tomates secados al sol

para 1 pan grande

tiempo 1-2 horas, dependiendo de la máquina, más tiempo de remojo

75 g de **trigo sarraceno**

250 ml de **agua** templada

2 **huevos**, batidos

75 g de **pasta de tomates secados al sol**

25 g **mantequilla sin sal**, ablandada

1 cucharadita de **sal de apio**

300 g de **harina para pan sin gluten**

2 cucharaditas de **azúcar blanquilla**

2 cucharaditas de **levadura seca de acción rápida**

un puñado pequeño de **hierbas frescas**, troceadas, como perejil, perifollo, romero, cebollino y orégano.

50 g de **tomates secados al sol** en aceite de oliva, escurridos y cortados en rodajas

**Ponga** en un cuenco el trigo sarraceno y añada 100 ml de agua hirviendo. Deje que empape durante 20 minutos hasta que el agua se haya absorbido.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore al molde el trigo sarraceno junto con el resto de los ingredientes, a excepción de las hierbas y las rodajas de tomate, siguiendo el manual para panes sin gluten.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa, seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido e incorpore las hierbas y las rodajas de tomate cuando la máquina pite.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

**Para preparar pan de piñones al pesto**, tueste en seco en una sartén 75 g de piñones y deje que se enfrien. Empape el trigo sarraceno en el agua como se indica en la receta e incorpórelo a la máquina con 2 huevos, 250 ml de agua templada, 75 g de pesto verde, 25 g de mantequilla muy blanda, 1 cucharadita de sal de apio, 1 cucharadita de pimienta negra recién molida, los piñones, romero, 300 g de harina para pan sin gluten, 2 cucharaditas de azúcar blanquilla y 2 cucharaditas de levadura seca de acción rápida y termine como se indica en la receta.



# pan con verduras asadas y arroz salvaje

para 1 pan pequeño  
tiempo 1 hora y 45 minutos-  
2 horas, dependiendo de  
la máquina, más tiempo  
de cocido

150 g de **surtido de verduras  
asadas**, escurridas si vienen  
en aceite o son caseras  
(véase más abajo)  
50 g de **arroz salvaje**  
3 cucharadas de **aceite de oliva**  
2 **huevos**, batidos  
250 ml de **leche**  
200 g de **harina de maíz**  
o **polenta**  
150 g de **harina de arroz**  
1 cucharadita de **sal**  
1 cucharada de **levadura**  
**en polvo sin gluten**  
1 cucharadita de **pimentón**  
**picante**, más un poco  
para espolvorear

**Trocee** las verduras, si vienen en pedazos grandes.  
Cueza el arroz en agua hirviendo durante 20 minutos  
hasta que esté tierno, escúrralo y espere a que se enfríe.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore  
los ingredientes al molde, a excepción de las verduras asadas,  
como se indica en el manual.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa  
y seleccione el programa para pasteles. Después de 5 minutos  
aproximadamente raspe la mezcla de las paredes y las  
esquinas del molde con una espátula de plástico. Incorpore  
las verduras y espolvoree con el pimentón una vez que  
el pastel se haya mezclado de forma homogénea.

**Transcurrida** 1 hora y tres cuartos, compruebe el pastel  
insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está  
listo, en caso contrario, cueza durante un poco más de tiempo  
o complete el programa.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de  
la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se  
enfríe. Sírvalo templado y, si lo desea, untado con mantequilla.

**Para preparar verduras asadas caseras:** quítele las  
semillas a 3 pimientos y trocéelos. Espárzalos en el interior  
de una bandeja para asar con 2 calabacines en rodajas  
finas y 1 cebolla roja pequeña cortada en cuñas. Rocíe con  
2 cucharadas de aceite de oliva y espolvoree 1 cucharadita  
de tomillo troceado y 1 cucharadita de semillas de hinojo  
o de cilantro, picadas. Precaliente el horno a 200 °C y ase  
durante 50-60 minutos hasta que estén tiernas y comiencen  
a dorarse. Espere a que se enfríen y refrigórelas hasta 3 días.



# pan a las hierbas

para **1 pan grande**  
tiempo **1-2 horas**, dependiendo  
de la máquina, más  
tiempo de cocido

150 g de **chirivías**  
400 ml de **leche templada**  
2 cucharadas de **aceite**  
de oliva  
1 cucharadita de **sal**  
200 g de **harina de guisantes**  
300 g de **harina para pan**  
sin gluten  
4 cucharadas de **surtido**  
de hierbas  
1 cucharadita de **azúcar**  
blanquilla  
2 ½ cucharaditas de **levadura**  
seca de acción rápida

**Pele** y corte en dados las chirivías. Cuézalas en una cazuela con agua hirviendo durante 10 minutos, escúrralas y prepare un puré.

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, siguiendo el manual para panes sin gluten y añadiendo el puré de chirivías junto con el agua.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione la opción del tamaño del pan de 750 g del programa de horneado rápido.

**Finalizado** el programa, levante y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Si el pan tiene un tono pálido al extraerlo de la máquina, pinte la superficie con un poco de mantequilla derretida o aceite y hágalo al grill hasta que se dore.

**Para preparar un pan de patata con especias**, sustituya el puré de chirivías por la misma cantidad de puré de patatas. Pique 2 cucharaditas de semillas de comino y 2 cucharaditas de semillas de cilantro en un mortero y mézclelo con ½ cucharadita de chiles secos picados. Incorpore la mezcla al molde en lugar del surtido de hierbas y sustituya la sal por sal de apio. Continúe como se indica en la receta.



# pan de maíz con chile

para **1 pan grande**

tiempo **1 hora y 45 minutos-**

**2 horas**, dependiendo  
de la máquina

**2 huevos**, batidos

150 ml de **yogur natural**

300 ml de **leche**

50 g de **mantequilla sin sal**,  
ablandada

50 g de **queso parmesano**,  
rallado

1 cucharada de **azúcar**  
**blanquilla**

150 g de **harina de maíz**  
**amarilla**

250 g de **harina**

3 cucharaditas de **levadura**  
**en polvo**

1 cucharadita de **bicarbonato**

1 cucharadita de **sal**

**pimienta negra**

**2 chiles secos** enteros  
y grandes, troceados  
en pedazos pequeños

**6 cebolletas**, cortadas  
en pedazos pequeños

**Levante** y extraiga el molde de pan, ajuste la cuchilla e incorpore los ingredientes al molde, a excepción de los chiles y las cebolletas, siguiendo el manual para panes sin gluten.

**Encaje** el molde en el interior de la máquina, cierre la tapa y seleccione el programa para pasteles. Después de 5 minutos aproximadamente raspe la mezcla de las paredes y las esquinas del molde con una espátula de plástico e incorpore los chiles y las cebolletas.

**Compruebe** el pan 15 minutos antes de que el programa termine, insertando un pincho en el centro. Si sale limpio, el pastel está listo, en caso contrario, espere a que el programa finalice y vuélvalo a comprobar.

**Levante** y extraiga el molde de la máquina y desmolde el pan sobre una rejilla para que se enfríe. Si lo desea, sírvalo con cuencos de chile.

## **Para preparar un pan de maíz a las cinco especias**

prescinda de los chiles y utilice una cebolla roja muy picada en lugar de las cebolletas. Pique en un mortero 1 cucharadita de chiles secos machacados, 2 cucharaditas de semillas de comino, 2 cucharaditas de semillas de cilantro, 1 cucharadita de semillas de mostaza negra y 1 cucharadita de semillas de apio, incorpore la mezcla en una sartén para freír en seco y caliente durante un par de minutos para tostar ligeramente las semillas. Agréguelas al molde de pan junto con la harina.



# índice

## aceite 10

aceite de oliva  
pan de pasas, romero  
y aceite de oliva 62  
pan con aceite de oliva  
y sémola 96

## aceitunas

bastones de pan  
con aceitunas  
y pimientos 104  
mini panes de pita con  
hierbas y aceitunas  
92  
pan de aceitunas  
marradas y pesto 88  
pan de tomate y aceitunas  
70  
panecillos de mesa con  
aceitunas y pesto 126

## ajo

bastoncillos de romero  
y ajo 120  
bastones con albahaca,  
ajo y mantequilla 100

## albahaca

bastones con albahaca,  
ajo y mantequilla 100  
panecillos con albahaca  
y tomates cherry 132

## albaricoques

pan de albaricoques, linaza  
y ligo sarraceno 46  
pan de albaricoques, yogur  
y aceite de girasol 226  
rollo de frangipane  
y albaricoques 198

## alcachofas

pizza de alcachofas  
y panceta 80  
atomóvil de gruyère  
y alcachofa 50

## almendras

mazapán caseo 184  
pan de almendra  
y almendras de rápido  
horneado 196  
pastel de Madeira con  
almendras y cerezas  
202  
rosquillas con almendras  
y gindres 134

## anís

confitura de anís  
frescos 36

pan trenzado de vaina  
y anís 164

## avellanas

mazapán de avellanas  
150  
pan de avellanas, sultanas  
y dátiles 196  
azúcar 10  
pan de azúcar moreno  
a la cerveza 64

## bastoncillos de romero y ajo 120

bastones con albahaca,  
ajo y mantequilla 100

bastones de cilantro  
y comino 100

bastones de queso  
con semillas 32

bastones de pan con  
aceitunas y pimientos  
104

bastones de pan: bastones  
de pan con aceitunas  
y pimientos 104

## beicon

espiral de gruyère,  
beicon e hinojo 58

pan de patatas  
con especias 82

## berlinas

berlinas de canela 114  
berlinas con salsa  
de chocolate 114  
bolillos alargados glaseados  
118

bolillos cruzados calientes  
156

bolillos de broche  
con chocolate 40

bolillos de manchego  
y chorizo 122

## bollos

bolillos alargados  
glaseados 118

bolillos cruzados  
calientes 156

bolillos de broche  
con chocolate 40

bolillos de manchego  
y chorizo 122

bollos de avellanas,  
fruta y chocolate 172

bollos de Chiles: 172

corona de pimientos  
y jamón 122

espirales con jengibre  
y manzana 142

panecillos abiertos  
al limón 140

panecillos abiertos  
de Devonshire 140

panecillos con albahaca  
y tomates cherry 132

panecillos con estragón  
y espárragos 132

rosquillas con almendras  
y gindres 134

rosquillas de manzana  
y nueces picadas 134

broche 40  
bolillos de broche  
con chocolate 40

## café

pan de nueces y café 166

pastel de Madeira  
con nueces y café 202

calabacines  
pan de limón y calabacín  
a la menta 74

calabaza  
pan de calabaza con  
semillas y especias  
cajón 84

canela  
berlinas de canela 114

kugelhupf con pasas,  
canela y pera 186

pan glaseado con canela  
y pera 224

cardamomo  
pan con cardamomo,  
limón y pimientos 180

carne  
rollos italianos con  
mozzarella y carnes  
curadas 98

canvi  
pan de canvi y centeno  
de hornado rápido 38

cebada  
pan de cebada maltada  
y dátiles 42

cebollas  
focaccia de gorgonzola,  
salvia y cebolla 94

pan con queso rojo de  
Leicester y cebolla 86

pan de cebolla y garbanos  
con especias 56

panecillos integrales de  
cebolla y zanahoria 130

pide de cebolla y feta 102

pizza de cebolla y queso  
de cabra 80

schacciata de tomate  
y cebolla 66

## ceresas

pastel de Madeira  
con almendras  
y cerezas 202  
rollo con crema frangipane  
y cerezas 198

rosquillas con almendras  
y gindres 134

cambella mandarina  
146

## cilantro

bastones de cilantro  
y comino 100

## cruetas

kugelhupf de cruetas  
con especias 186

torta de jengibre  
y cruetas 194

cruetas pasas  
pastel de avena y  
jengibre con cruetas  
pasas al brandy 210

tronco con chocolate  
y cruetas pasas  
al brandy 176

## coco

pastel de coco y limón  
almirado 212

pastel de frutas tropicales  
almirado 212

## confitura

de anís: frescos 36

panecillos abiertos  
de Devonshire 140

corona de pimientos  
y jamón 122

corona de pasas griegas  
146

corona, color 13

challah 152

champiñones  
atomóvil de champiñones  
y mozzarella 50

tarta de champiñones  
y pesto 72

## chapa 26

chapa con especias  
56

chapa de hierbas  
y tomates secados  
al sol 26

## chiles

mantequilla con hierbas  
y chile 218

pan con chile picante  
y Emmental 88

pan con chile y mole de pollo con especias 60  
pan de chile y cacahuates con especias 5  
pan de chocolate y chile 60  
pan de maíz con chile 234  
pan de panetón dulce ahumado y chile 54  
chivitas  
mini panecillos con chivita 130  
chocolate  
berlinas con salsa de chocolate 114  
bolitos de brioche con chocolate 40  
bolos de avellanas, fruta y chocolate 172  
espiral de nueces pacanas y chocolate 176  
pan con jengibre y chocolate blanco 224  
pan de chocolate y chile 60  
pan de nueces pacanas y chocolate blanco 190  
pan de nueces y chocolate 190  
pan de plátano y chocolate blanco 170  
panecillos de jengibre y chocolate negro 170  
pastel de dulce de chocolate 208  
pastel de dulce de chocolate negro y blanco 208  
panci con chocolate y cruasas pasas al brandy 176  
chorizo  
bolitos de manchego y chorizo 122  
tostadas de habas con chorizo 96  
chubney  
rosca de chubney y queso Cheddar 76

## **dátiles**

pan con dátiles y tífefe 162  
pan de avellanas, sultanas y dátiles 196  
pan de cebada malheada y dátiles 42  
pastel de nueces pacanas y dátiles 206

## **embutido**

tostadas de habas con chorizo 96  
eneldo  
pan de mostaza y eneldo dulce 52  
ensalada de panetela 42  
equipamiento 8  
espinagos  
panecillos con estragón y espinagos 132  
especias 10-11  
espinacas  
rollo de espinacas y queso Solito 86  
rosca de pan con queso manchego y espinacas 76  
espiral de gruyère, beicon e hinojo 58  
espiral de nueces pacanas y chocolate 176  
espiral de tomate y tapenade 58  
espirales con especias 128  
espirales con jengibre y manzana 142  
estrágón  
pan con estrágón y boniato 84  
panecillos con estrágón y espinagos 132  
extracto de malta  
pan de cebada malheada y dátiles 42

## **falso stollen**

fiorentina con naranja 180  
focaccia  
focaccia de gorgonzola, salvia y cebolla 94  
focaccia de tomate 94  
fogaoes 104  
frambuesas  
tarta de queso estival con frutas 188  
frangipane  
rollo con crema frangipane y cerezas 198  
rollo de frangipane y albaricoques 198  
fresas  
tortitas con yogur, fresas y miel 20  
frutas tropicales  
pan de desayuno con 226  
pan de pistachos con 182

pastel de frutas tropicales albarizado 212

## **galletas de amaretti**

pan de amaretti y almendras de rápido hornado 196  
glaseado  
pastel de dulce de chocolate negro y blanco 208  
pastel de queso crema con cítricos 204  
grasini 116  
grasini con sal aromática 116  
groellas  
tarta de groellas y melocotones con especias 188  
guisantes  
pan de guisantes con especias picadas 218

## **habas**

mini panecillos de habas y queso de cabra 124  
tostadas de habas con chorizo 96  
harina de avena  
pan de avena y suero de leche 20  
pastel de avena y jengibre con manzana y especias 210  
harina de guisantes  
pan de cebolla y garbanzos con especias 56  
panes planos de garbanzos con especias 110  
harina de maíz  
pan de maíz a las cinco especias 234  
pan de maíz con chile 234  
pan de maíz con pimientos rojos asados 222  
harina de trigo saraceno  
pan de albaricoque, linaza y trigo saraceno 46  
harinas 9  
harina integral 11  
harinas sin gluten 9  
hierbas 10-11  
higos  
pan de higos, naranja y semillas de amapola 178  
savarina de higos y clementina 136

**ingredientes** 8-11, 14  
ingredientes enriquecedores 10

## **jengibre**

espirales con jengibre y manzana 142  
pan con jengibre y chocolate blanco 224  
pan de jengibre y pera con glaseado de limón 160  
pan dulce de maritaca de cerdo con jengibre 190  
panecillos de jengibre y chocolate negro 170  
tarta de jengibre y cruasas 194

## **Kugelhupf**

con pasas, cereza y pera 186  
de ciruela con especias 186

## **lacitos salados**

levadura 9  
limas  
pan dulce de lima y piña 160  
limón  
pan con cardamomo, limón y plátanos 180  
pan de jengibre y pera con glaseado de limón 160  
pan de limón y calabacín a la menta 74  
panecillos abiertos al limón 140  
pan enriquecido con limón y semillas de amapola 152  
pastel de coco y limón albarizado 212  
linaza  
pan de albaricoque, linaza y trigo saraceno 46  
pan de semillas variadas 32  
líquidos 10

## **mantequilla**

10  
mantequilla con hierbas y chile 218  
mantequilla de arce 166  
mantequilla de miel 148  
mantequilla de ron con especias 182

mantecilla de cacahuete  
pan de chile y cacahuets  
con especias 54

#### manzanas

espirales con jengibre  
y manzana 142  
pastel de avena y  
jengibre con manzana  
y especias 210  
rosquillas de manzana  
y nueces pacanas 134  
torta de manzana  
y moras 194  
máquinas para elaborar pan  
8, 11-14  
mazapán 184  
abolón 150  
cheat's abolón 214  
mazapán de avellanas 150  
pastel de frutas con  
mazapán y nectarina  
184

#### melocotones

tarta de grosellas  
y melocotones con  
especias 188

#### menta

pan de limón y calabacín  
a la menta 74  
panecillos de pepino,  
menta y leña 124  
metcia casera de especias  
bavaria 110

#### miel

mantecilla de miel 148  
pan de nueces y miel 30  
pan de semillas de hinojo,  
miel y yogur 44  
bocanitas con yogur, fresas  
y miel 20  
mini bocaditos de abolón 214  
mini panecillos con chirlita  
130  
mini panecillos de habas  
y queso de cabra 124  
mini panecillos de mesa 126  
mini panes de pita con  
hierbas y aceitunas 92  
mostaza  
pan de mostaza y eneldo  
dulce 52

#### naranja

florantina con naranja 160  
pan de frutas del bosque  
con licor de 174  
pan de higos, naranja y  
semillas de amapola 178

pan frito con palmito  
de naranja y nueces 188  
nudos con sésamo 128  
nueces pacanas  
espiral de nueces pacanas  
y chocolate 176  
pan de nueces pacanas  
y chocolate blanco 130  
panecillos de arroz  
y nueces pacanas 30  
pastel de nueces pacanas  
y dátiles 206  
rosquillas de manzana  
y nueces pacanas 134  
nueces  
pan de nueces y café 166  
pan de nueces y miel 30  
pan frito con palmito  
de naranja y nueces 148  
pastel de Modena con  
nueces y café 202

#### pan a las hierbas 232

pan afrutado al estilo

Boston 34

pan blanco

pan blanco simple 18

pan blanco simple

sin gluten 220

pan blanco sin gluten

con semillas 220

pan con aceite de oliva

y sémola 96

pan con cardamomo,

limón y piñones 180

pan con chile picante

y Emmental 88

pan con chile y mole de

pollo con especias 60

pan con dátiles y fofos 162

pan con estragón y toronjo

84

pan con jengibre y chocolate

blanco 224

pan con parmesano

y panceta 70

pan con queso rojo de

Leicester y cebolla 66

pan con tomillo y patatas 82

pan con vainilla y fruta roja

164

pan con verduras asadas

y arroz salvaje 230

pan corona 26

pan de aceitunas marinadas

y pesto 88

pan de alboreo, limón

y higo sarraceno 46

pan de albaricoque, yogur

y aceite de girasol 226

pan de almendras con

trozos de fruta 168

pan de amaretto y almendras

de rápido horneado 196

pan de avellanas, sultanas

y dátiles 196

pan de avena y suero

de leche 20

pan de azúcar moreno

a la cerveza 64

pan de brillos cruzados

calientes 156

pan de calabaza con

semillas y especias cajón

84

pan de canvi y centeno

de horneado rápido 38

pan de cebada maltada

y dátiles 42

pan de cebolla y garbanos

con especias 56

pan de centeno: pan de

canvi y centeno de

horneado rápido 38

sándwich tostado de

frutilla ahumada y

centeno 38

pan de chile y cacahuets

con especias 54

pan de chocolate y chile 60

pan de desayuno con frutas

tropicales 226

pan de dos piezas con

semillas 18

pan de frutas del bosque

con licor de naranja 174

pan de frutas del bosque

y crema agria 174

pan de granada y albaricos

rojos 46

pan de guisantes con

especias picantes 218

pan de harna con granos

de trigo maltado 22

pan de hierbas con tomates

secados al sol 228

pan de hierbas

mediterráneas 62

pan de higos, naranja y

semillas de amapola 178

pan de jengibre y pera con

glaseado de limón 160

pan de limón y calabacín

a la menta 74

pan de maíz a las cinco

especies 234

pan de maíz con chile 234

pan de maíz con pimientos

rojos asados 222

pan de mostaza y eneldo

dulce 52

pan de muesli para

el desayuno 36

pan de nueces pacanas

y chocolate blanco 190

pan de nueces y café 166

pan de nueces y chocolate

190

pan de nueces y miel 30

pan de pasas, romero

y aceite de oliva 62

pan de patata con especias

232

pan de patatas con especias

82

pan de picnic con queso

Swiss y puerros 78

pan de pimentón dulce

ahumado y chile 54

pan de piñones al pesto 228

pan de pistachos con frutas

tropicales 182

pan de pita 92

mini panes de pita con

hierbas y aceitunas 92

pan de pítano con semillas

178

pan de pítano y chocolate

blanco 170

pan de semillas de hinojo,

miel y yogur 44

pan de semillas variadas 32

pan de sésamo rápido 24

pan de té enriquecido

con frutas 168

pan de tomate y aceitunas

70

pan de trigo doble de rápido

horneado 22

pan dulce con manteca

de cordero 192

pan dulce de lima y pita

160

pan dulce de manteca de

cerdo con jengibre 192

pan enriquecido con limón y

semillas de amapola 152

pan glaseado con canela

y pera 224

pan hindú de coco 106

pan integral al estilo Boston

34

pan integral irlandés 68

pan pde funco 102

pan plano al estilo asiático 108  
 pan rápido de tres granos 24  
 pan sencillo de masa fermentada 28  
 pan trenzado con palmito de naranja y nueces 145  
 pan trenzado de vainilla y arándanos 164  
 panceta  
 pan con parmesano y panceta 70  
 pizza de alcachofas y panceta 80  
 pandoro 154  
 panecillos  
 espirales con especias 128  
 mini panecillos de mesa 126  
 nudos con salmón 128  
 panecillos abiertos al limón 140  
 panecillos abiertos de Devonshire 140  
 panecillos con albahaca y tomates cherry 132  
 panecillos con estrogón y espárragos 132  
 panecillos crujientes con sal y pimienta 138  
 panecillos cubiertos de harina 138  
 panecillos de arroz y nueces pacanas 30  
 panecillos de jengibre y chocolate negro 170  
 panecillos de mesa con aceitunas y pesto 126  
 panecillos de pepino, menta y feta 124  
 panecillos integrales de cebolla y zanahoria 130  
 panes básicos 16  
 panes de frutas con especias 42  
 panes dulces 158-159  
 panes hincados  
 pan hincado de coco 106  
 panes hincados con semillas 106  
 panes individuales 113-142  
 panes para celebraciones 144-157  
 panes planos 90-111  
 panes planos de garbanos con especias 110

panes salados 48-89  
 panes sin gluten 216-235  
 panes trenzados  
 canchali mandorlata 146  
 pan trenzado con palmito de naranja y nueces 145  
 pan trenzado de vainilla y arándanos 164  
 panettone 154  
 pasas  
 kugelhupf con pasas, canela y pera 186  
 pan de pasas, romero y aceite de oliva 62  
 pastel de avena y jengibre  
 pastel de avena y jengibre con crujeles pasas al brandy 210  
 pastel de avena y jengibre con manzana y especias 210  
 pasteles 200-213  
 pastel ahumado jugoso 206  
 pastel con mermelada 204  
 pastel de avena y jengibre con crujeles pasas al brandy 210  
 pastel de avena y jengibre con manzana y especias 210  
 pastel de coco y limón almirado 212  
 pastel de dulce de chocolate 208  
 pastel de dulce de chocolate negro y blanco 208  
 pastel de frutas con matapán y nectarina 184  
 pastel de frutas tropicales almirado 212  
 pastel de Madeira con alendras y cerezas 202  
 pastel de Madeira con nueces y café 202  
 pastel de nueces pacanas y dátiles 206  
 pastel de queso crema con cítricos 204  
 pastitas de té  
 pastel ahumado jugoso 206  
 pastel de nueces pacanas y dátiles 206  
 pastitas de té ahumadas 118  
 patatas  
 pan con tomillo y patatas 82

pan de patata con especias 232  
 pan de patata picante 82  
 paté cremoso de salmón ahumado 82  
 pepino  
 panecillos de pepino, menta y feta 124  
 peras  
 kugelhupf con pasas, canela y pera 186  
 pan de jengibre y pera con glaseado de limón 160  
 pan glaseado con canela y pera 224  
 pesto  
 pan de aceitunas, matapán y pesto 88  
 pan de pilones al pesto 228  
 panecillos de mesa con aceitunas y pesto 126  
 pesto casero de tomates secados al sol 66  
 lata de champiñones y pesto 72  
 piadina 98  
 pide de cebolla y feta 102  
 pimentón  
 pan de pimentón dulce ahumado y chile 54  
 pimientos  
 pan de maíz con pimientos rojos asados 222  
 pila  
 pan dulce de lima y pila 160  
 pilones  
 pan con cardamomo, limón y pilones 180  
 pan de pilones al pesto 228  
 pipas de grasa  
 pan de atún, queso, yogur y aceite de grasa 226  
 pan de plátano con semillas 178  
 pan de semillas variadas 32  
 prosciutto 72  
 pizza  
 pizza de alcachofas y panceta 80  
 pizza de cebolla y queso de cabra 80  
 plátanos  
 pan de plátano con semillas 178

pan de plátano y chocolate blanco 170  
 pollo  
 pan con chile y mole de pollo con especias 60  
 rollos de pollo con especias 108  
**queso**  
 bastones de pan con aceitunas y parmesano 104  
 bastones de queso con semillas 32  
 bollos de manchego y chorizo 122  
 corona de parmesano y jamón 122  
 espiral de gruyère, beicon e hinojo 58  
 focaccia de gorgonzola, salvia y cebolla 94  
 pan con chile picante y Emmental 88  
 pan con parmesano y panceta 70  
 pan con queso rojo de Lancaster y cebolla 86  
 pan de picnic con queso Stilton y guarnidos 78  
 panecillos de pepino, menta y feta 124  
 pide de cebolla y feta 102  
 queso en conserva 64  
 rollo de espinacas y queso Stilton 86  
 rollos italianos con mozzarella y carnes curadas 98  
 rosca de chutney y queso Cheddar 76  
 rosca de pan con queso manchego y espinacas 76  
 salsa de yogur y feta 74  
 atombol de champiñones y mozzarella 50  
 atombol de gruyère y alcachofa 50  
 visitar también queso crema, queso de cabra  
 queso crema  
 pastel de queso crema con cítricos 204  
 queso en conserva 64

**rebanadas** para picnic

pan de picnic con queso  
Stilton y puerros 78  
rebanadas para picnic  
al estilo provincial 78

**rollos**

rollo con crema  
frangipane y cerezas 198  
rollo de espinacas  
y queso Stilton 86  
rollo de frangipane  
y albancosques 198  
rollos de pollo con  
especias 106  
rollos italianos con  
mozzarella y carnes  
curadas 98

**romero**

bastoncillos de romero  
y ajo 120  
pan de pasas, romero  
y aceite de oliva 62

**rocas de pan**

rosca de chutney y queso  
cheddar 76  
rosca de pan con queso  
manchego y espinacas  
76

rosquillas con almendras  
y guindas 134

rosquillas de manzana  
y nueces pacanas 134

**sal** 10

grosiñe con sal aromática  
116  
lacitos salados 120  
panecillos crujientes con  
sal y pimienta 136  
salsa de toffee casera  
162  
salsa de yogur y feta 74

**salvia**

escalocce de gorgonzola,  
salvia y cebolla 94  
sándwich tostado de trucha  
ahumada y centeno 38  
savanna de higos y  
clementina 136  
schiacciata de tomate  
y cebolla 66

**semillas**

bastones de queso  
con semillas 32  
pan de calabaza con  
semillas y especias  
cajón 84  
pan de plátano con  
semillas 178  
pan de semillas variadas 32  
panes hindúes con  
semillas 106  
semillas de amapola

pan de higos, naranja y  
semillas de amapola 178  
pan enriquecido con limón  
y semillas de amapola  
152

**semillas de granada**

pan de granada y  
arándanos rojos 46

**semillas de hinojo**

espral de gruyère, beicon  
e hinojo 58

pan de semillas de hinojo,  
miel y yogur 44

**semillas de sésamo**

nudos de sésamo 128  
pan blanco sin gluten  
con semillas 220  
pan de semillas variadas 32  
pan de sésamo rápido 24  
siropé de arce  
mantequilla de arce 166

**panecillos de arce y**

nueces pacanas 30  
stollen 150  
falsos stollen 214  
mini bocaditos de stollen  
214

**stromboli**

stromboli de champiñones  
y mozzarella 50  
stromboli de gruyère  
y alcachofa 50  
suero de leche  
pan de avena y suero  
de leche 20  
sultanas  
pan de avellanas, sultanas  
y dátiles 196

**tamaño del pan** 14

tarta de champiñones  
y pesto 72

tarta de grosellas  
y melocotones

con especias 186

tarta de queso estival

con frutas 186

temporizador programable

13-14

**toffee**

pan con dátiles y toffee 162

salsa de toffee casera 162

**tomates**

chápata de hierbas y

tomates secados

al sol 26

espral de tomate y

tupenade 58

focaccia de tomate 54

pan de hierbas con tomates

secados al sol 226

pan de tomate y aceitunas

70

panecillos con albahaca  
y tomates cherry 132  
pesto casero de tomates  
secados al sol 66  
schiacciata de tomate  
y cebolla 66

**tomillo**

pan con tomillo y patatas  
80

tomijas con yogur, fresas

y miel 20

tarta de jengibre y ciruelas

194

tarta de manzana y moras

194

tortitas de habas

con chorizo 96

tronco con chocolate

y ciruelas picas

al brandy 178

trucha ahumada

sándwich tostado de trucha

ahumada y centeno 38

**verduras**

pan con verduras asadas

y arroz salvaje 230

verduras asadas caseras

230

**yogur**

pan de albancosques, yogur

y aceite de girasol 226

pan de semillas de hinojo,

miel y yogur 44

salsa de yogur y feta 74

tomijas con yogur, fresas

y miel 20

**zanahorias**

panecillos integrales de

cebolla y zanahoria 130

200 deliciosas recetas para preparar  
pan con la panificadora, desde panes para el  
desayuno hasta sabrosas pastas

Las instrucciones claras y precisas  
acompañadas de imágenes y fotografías  
convierten a este libro en el ideal para  
cualquier cocinero, sea cual sea su nivel



Disfrute de una buena comida  
y una buena salud adquiriendo  
productos sanos y preparándolos  
de forma saludable

Peabody & LTC

